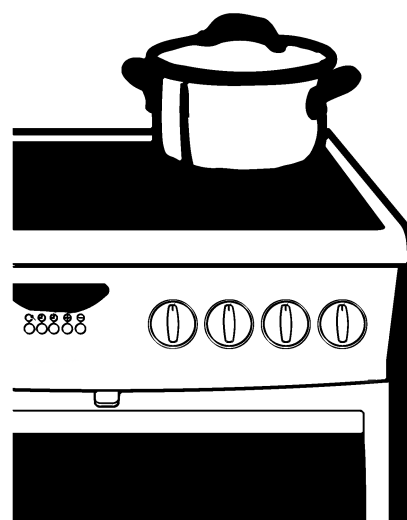


Bruksanvisning (SE)

Käyttöohje (FIN)

SPIS • LIESI



**REGINA DUCHESSE
QSG 6055**

Sisällys

Turvallisuus	3
Liesi	4
Pakkauksen purkaminen	4
Varusteet	4
Turvavarusteet	5
Kaatumiseste	5
Keittotason suoja (lisävaruste)	5
Luukun salpa	6
Ennen lieden käyttöönottoa.....	7
Yleistä	7
Puhdista varusteet	7
Kellon asettaminen aikaan	7
Polta uunin suojarasva	7
Toimintopaneeli.....	8
Merkkivalolamput	8
Keraaminen taso	9
Keittotason käyttäminen	9
Keittotason puhdistaminen	12
Turvatoiminnot	14
Uuni	15
Uunin toiminnot	15
Kellon painikkeet	16
Hälytysajastin	16
Uunin toiminta-ajan asetus	17
Uunin päättymisajan asetus	17
Uunin toiminta-ajan sekä päättymisajan asetus	18
Hyödyllisiä ohjeita	19
Puhdistus ja hoito	23
Asennus	26
Jalustan korkeuden ja syvyyden muuttaminen	26
Asennus vaakasuoraan	26
Sähköliitäntä	27
Huolto	28
Tekniset tiedot	29
Taulukot	30
Leivontataulukko	30
Pellin korkeuden valinta	30
Ruoanvalmistustaulukko & grillaus	31
Haudutus	32
Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin	33
Neuvoja ja vinkkejä	34
Romutus	34

Innehåll

Säkerhet	35
Spisen	36
Uppackning	36
Tillbehören	36
Säkerhetsutrustningen	37
Tippskyddet	37
Kastrullskyddet (extra tillbehör)	37
Luckspärren	38
Före första användning.....	39
Rengöring av spisen	39
Rengör tillbehören	39
Ställ in klockan	39
Bränn av ugnen	39
Manöverpanelen	40
Kontrolllamporna	40
Glaskeramikhällen	41
Användning av hällen	41
Rengöring av hällen	44
Säkerhetsfunktioner	45
Ugnen	46
Ugnens funktioner	46
Klockans knappar	47
Signaluret	47
Ugnstid	48
Sluttid	48
Ugnstid och sluttid	49
Praktisk användning	50
Rengöring och skötsel	54
Installation	57
Ändring av sockelhöjd och -djup	57
Nivåjustering	57
Elektrisk anslutning	58
Service	59
Tekniska uppgifter	60
Tabeller	61
Bakning	61
Placering i ugn	61
Grill & Matlagning	62
Lågtemperaturstekning	63
Praktiska råd och tips	64
Problem och åtgärder	65
Skrotning	65

Turvallisuus

Liedet kehittyvät ja uudessa liedessäsi on uusia toimintoja ja ominaisuuksia. Lue sen vuoksi ohjeet huolellisesti ja tutustu uuden liesi käyttöön ja sen toimintoihin. Liesi on tarkoitettu normaaliin kotitalouskäyttöön. Säilytä käyttöohje myös mahdollista seuraavaa omistajaa varten. Ota yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää liedien ominaisuuksista tai sen toiminnasta. Yhteydenottotiedot löydät kohdasta "Huolto".



Teksti, joka on merkitty VAROITUSKOLMIO-symbolilla sisältää tietoa liedien turvallisesta käytöstä. LUE NE KOHDAT HUOLELLISESTI, jotta et turhaan vahingoittaisi itseäsi, muita tai liettä.

Lapset

Lapset ovat luonnostaan uteliaita ja kiinnostuneita kai-kesta, jopa liesistä. Haluamme turvallisuuden vuoksi pai-nottaa muutamia asioita, jos sinulla on lapsia:

Suosittellemme vähintään 40 cm laskutilaa liedien molemmin puolin. Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.

Keittotasojen suojan tulee olla asennettu ja luukkujen turvasalvan toiminnassa.

Käytä liesilukkoa. Aseta liesilukon salpa toimintaan ja lukitse liedien toiminnot, kun sitä ei käytetä.

Käsittele kaavinta varovasti, sen terä on erittäin terävä.

Anna lasten olla mukana liedien käyttämisessä, mutta kerro heille, että kattilat, taso ja uuni kuumenevat ja pysyvät kuumana vielä jonkun aikaa käytön jälkeenkin. PALOVAMMAN VAARA!

Asennus

Lieden asennuksen ja mahdolliset korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää liedien toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.

Liesi on painava, reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea, saattavat olla teräviä. Käytä käsineitä liettä siirrettäessä.

KAATUMISESTEEN tulee olla asennettu. Silloin liesi ei kaadu epätavallisenkaan kuormituksen johdosta.

Käyttö

Älä koskaan käytä vaurioitunutta keraamista tasoa. Neste voi ylikiehuessaan ja/tai puhdistuksessa päästä liedien jännitteisiin osiin. Katkaise virta liedestä ja ota yhteyttä huoltoon liedien korjaamiseksi.

Älä jätä alumiinifolioita, muoviva tms. keittotasolle. Lämmin keittoalue saattaa polttaa/sulattaa paperin/ muovin.

Käytä vain keraamista tasoa ja uunia varten suunniteltuja astioita. Tarkista, että astioiden pohjat ovat tasaisia. Kuperapohjaiset astiat johtavat huonosti lämpöä ja pyörivät helposti keraamisella tasolla.

Varmista, että liedien vääntimet ovat nolla-asennossa, kun liettä ei käytetä.



Varoitus! Uunissa ei saa käyttää alkoholia eikä muita vastaavia nesteitä, jotka saattavat muodostaa räjähtäviä kaasuja tai muita aineita, jotka saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

Tällaisia aineita on käytettävä liedellä erittäin varovasti. Esimerkiksi liekittäminen konjakilla tai muulla alkoholilla saattaa aiheuttaa liedellä olevien rasvariskeiden syttymisen, mistä on seurauksena vakava tulipalo. Myös tulenlieskat ja palavat rasvatohrat saattavat aiheuttaa henkilövahinkoja.

Puhdistus

Pidä keraaminen taso ja uuni puhtaina. Rasva ja roiskeet käryävät kuumennettaessa ja aiheuttavat pahimmassa tapauksessa palovaaran.

Poista välittömästi ylikiehumiset kuumalta keraamiselta tasolta. Sokeri ja sokeria sisältävät keitokset (hillo, marmeladi, mehu yms.), sula muovi ja alumiinifolio saattavat vaurioittaa tasoa. Käsittele kaavinta varovasti, sen terä on erittäin terävä.

Hoito ja huolto

Nollaa kaikki vääntimet ennen viallisen lampun vaihtoa.

Huollot ja tarvittavat korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

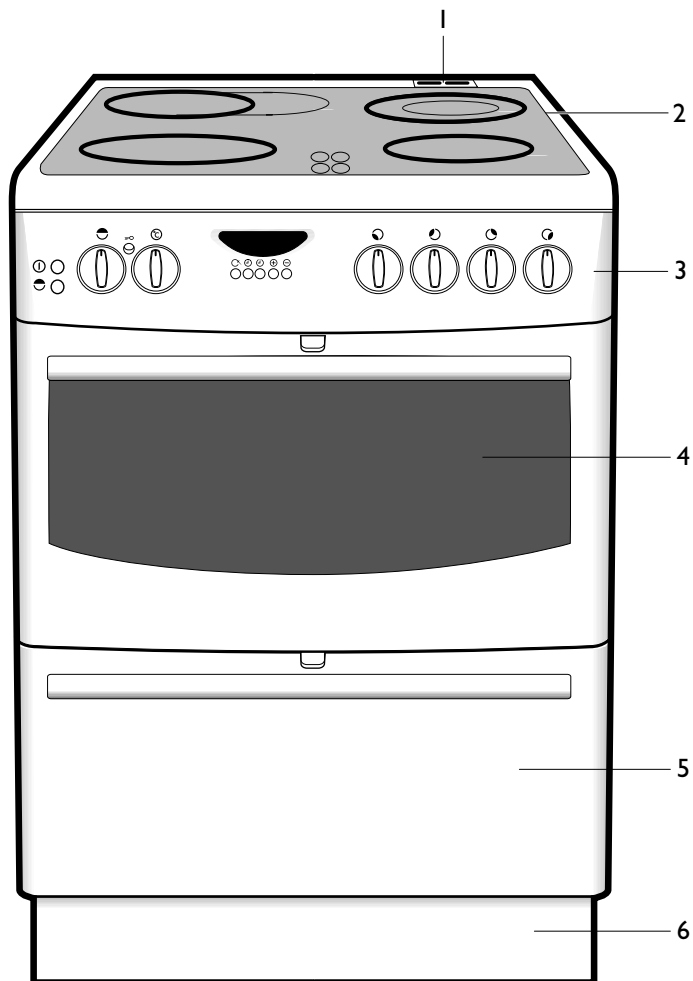
Romutus

Auta ehkäisemään vahingot liedien romuttamisen yhteydessä: kun liedien kaapeli on irrotettu liesirasiasta, katkaise kaapeli liedien puoleisesta päästä ja poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta.

Liesi

- 1 Höryaukko
- 2 Lämpöalueet
- 3 Ohjauspaneeli ja VÄÄNTIMET
- 4 Uuni
- 5 Säilytyslaatikko
- 6 Jalusta

Lieden takaosassa on pyörät, jotka helpottavat liedен siirtämistä puhdistuksen yhteydessä. Avaa luukku, nosta liettä varovasti uunin yläreunasta ja vedä liesi ulos.



Pakkauksen purkaminen

Tarkista, että liesi on virheetön. Ilmoita mahdollisista kuljetusvaurioista välittömästi myyjälle.

Pakkaus on kierrätyskelpoinen. Ota yhteyttä kierrätyskeskukseen, jos et ole varma minne voit viedä pakkausmateriaalin.

Varusteet

NÄMÄ TOIMITETAAN LIEDEN MUKANA:

- Emaloidut leivinpellit
- Ammattilaisen leivinpellit, ts. rei'itetyt ja silikonilla päällystetyt alumiinipellit
- Super Clean uunipannu ja uuniritilät on käsitelty likaahylkiviksi
- Muoviveitsi kakkujen viipaloimiseen
- Kaatumiseste asennustarvikkeineen
- Keraamisen tason kaavin ja puhdistusaine
- Paistolämpömittari
- Käyttöohje

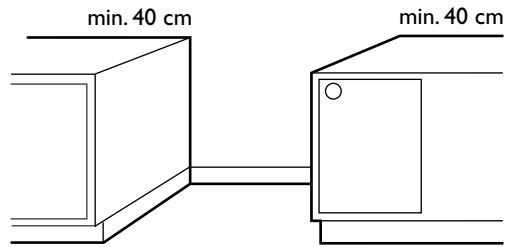
SEURAAVAT OVAT OSTETTAVISSA LISÄVARUSTEINA:

- Peitejalusta
- Keittotason suoja asennustarvikkeineen

Turvavarusteet

Varmista, että liedен molemmilla puolilla on 40 cm leveä laskutila (KATSO KUVA). Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.

Liesi täyttää lapsiturvallisuuksiä koskevat vaatimukset, jos seuraavat varusteet/toiminnot on asennettu:



Kaatumiseste



Kaatumiseste pitää olla asennettu, ettei liesi kaadu normaalia suuremmassakaan kuormituksessa.

Ennen kuin asennat kaatumisesteen, varmista, että liesi on asennettu oikealle korkeudelle, katso kappale Asennus, s. 26.

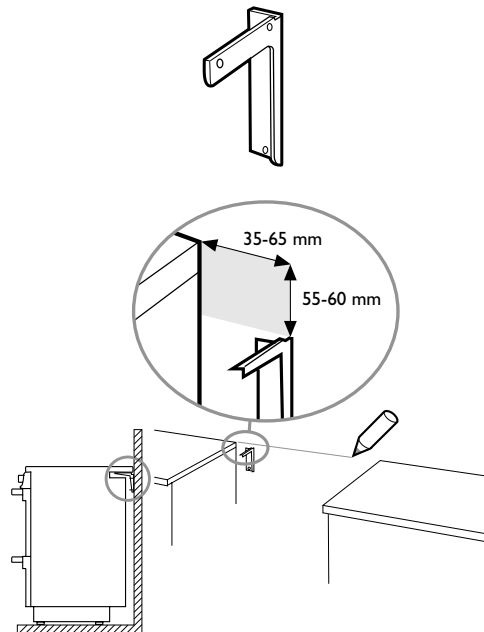
NÄIN ASENNAT KAAUTUMISESTEEN PAIKALLEEN:

- 1 Piirrä seinään viiva – vaakatasoon asettamisen jälkeen – pitkin liedен takareunaa (KATSO KUVA).
- 2 Katso kuvasta mitat, jotka pätevät kummallekin puolelle. Mittaa kaatumisesteen paikka ja ruuvaa este kiinni tukevaan materiaaliin tai sopivaan vahvikkeeseen.

HUOM! Jos asennusaukko on liettä leveämpi, ja haluat asentaa liedен keskelle aukkoa, kuvan vaakamittaan pitää lisätä liedен ja kalusteen väliin jäävän raon leveys.

- 3 Jos muutat mittaa, muista sovittaa kaatumiseste liedен takaosassa olevaan reikään, kun siirrät liettä paikalleen.

Muista, että kaatumiseste toimii vain jos liesi on työnnetty paikalleen.

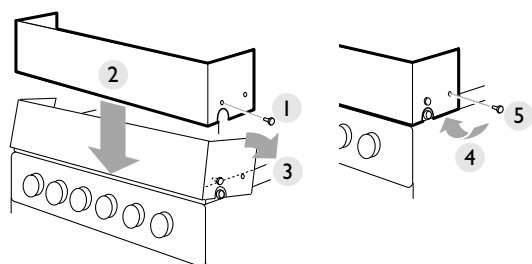


Keittotason suoja (lisävaruste)



Keittotason suojan pitää olla asennettu, etteivät lapset vetäisi keittoastioita liedeltä.

- 1 Paina tulpat etummaisii reikiin.
- 2 Aseta suoja keittotasolle niin, että tulpat ovat reunan yläpuolella.
- 3 Käännä suojaa vinosti alaspäin ja
- 4 sitten ylöspäin niin, että suojan päätyjen reunat tarttuvat tason reunoihin.
- 5 Lukitse takimmaisilla tulpilla.



Luukun salpa

Luukun salvan eli lapsilukon ansiosta lasten on vaikeampi avata uunin luukkua. Salpa on kytketty tehtaalla toimintaan, mutta sen voi poistaa toiminnasta tarvittaessa.

LUUKUN TURVASALPA ELI LAPSILUKKO

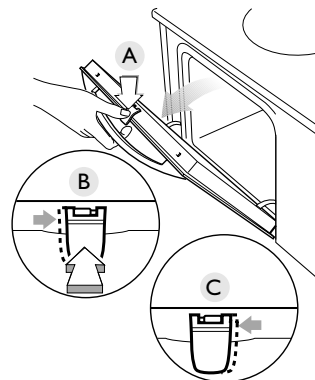
Paina salpa (A) alas, kun haluat AVATA uunin luukun. Salpaa voi tarpeen mukaan pitää toiminnassa tai sen voi poistaa toiminnasta. Lukitustapaa muutettaessa on aina ensin tarkistettava, ettei uuni ole kuuma.

LAPSILUKON POISTAMINEN TOIMINNASTA (B):

Paina salpa alas ja työnnä luukun yläreunassa olevaa kielekettä pari millimetriä oikealle.

LAPSILUKON ASETTAMINEN TOIMINTAAN (C):

Työnnä luukun yläreunassa olevaa kielekettä pari millimetriä vasemmalle.



Ennen lieden käyttöönottoa

Yleistä

Puhdista liesi heti käytön jälkeen puhtaalla liinalla ja lämpimällä vedellä, johon on mahdollisesti lisätty astianpesuainetta. Älä käytä koskaan hankausaineita tai muita naarmuttavia aineita lieden puhdistukseen. Tehokkaampi puhdistus voi kuitenkin joissakin tapauksissa tulla kysymykseen. Noudata silloin seuraavia ohjeita. Älä unohda puhdistaa myös irrotettavan höyryaukon suojuksen alta. Suojuksen voit pestä astianpesukoneessa.

Ennen kuin vedät lieden paikaltaan puhdistaksesi sen takaa, haluamme varmuuden vuoksi muistuttaa, että lieden kaatumiseste toimii vain kun liesi on sijoituspaikallaan.

Puhdista varusteet

Pese leivinpelti, uunipannu ym. lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi.

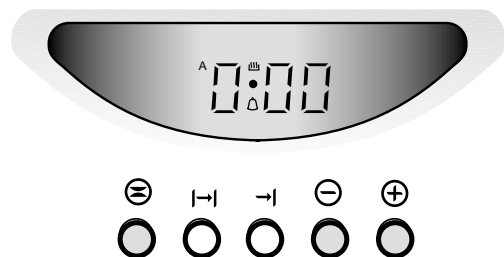
Pese Super Clean-varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella.

Kellon asettaminen aikaan

Kun uuni on liitetty sähköverkkoon, näyttöikkunassa vilkkuu symbolit, kunnes asetat kellonajan.

ASETA KELLONAIKA:

- 1 Symboli **A** ja 0:00 vilkkuu näyttöikkunassa.
- 2 Paina samanaikaisesti painikkeita **↩** ja **→**, vapauta painike **→** ensin, ja sitten painike **↩**, ja aseta aika painikkeiden **+** ja **-** avulla. Symboli **A** sammuu.

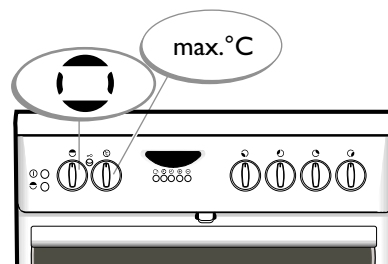


Polta uunin suojarasva

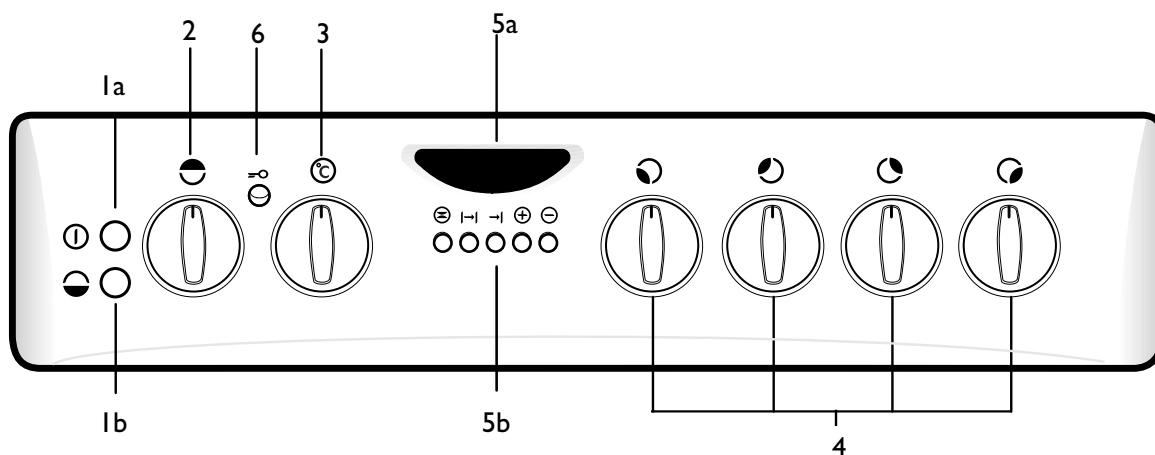


Pidä lapsia silmällä!
Uuni tulee erittäin kuumaksi.

- 1 Valitse **☐** ylä-/alalämpö ja korkein lämpötila. Uunin luukun pitää olla kiinni.
- 2 Tuuleta keittiö. Katkaise virta uunista, kun käry ja savuaminen on lakannut.
- 3 Puhdista uuni, luukku ja kannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi kuivaksi.



Toimintopaneeli



1a LIEDEN merkkivalo

1b UUNIN merkkivalo

2 UUNIN toimintoväännin

3 UUNIN lämpötilan valitsin

4 KEITTOALUEIDEN vääntimet

5a Näyttö

5b Painikkeet KELLO

6 Liesilukko

Merkkivalolamput

Merkkivalolamput ovat glimlamppuja ja niiden kestoikä on normaalisti pitkä. Jos lamppu vioittuu, ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Keraaminen taso

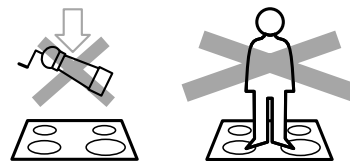
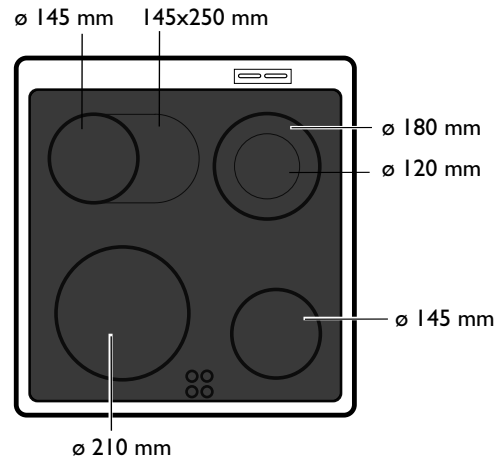
Keraamisessa tasossa on neljä keittoaluetta, jotka käytön aikana ”hehkuvat” tai ”sammuvat” tehon kytkeytyessä päälle ja pois eri pituisiksi ajoiksi riippuen tehonvalintavääntimen asennosta. Näin tapahtuu myös maksimiteholla ylikuumenemisen estämiseksi.

Kahden takimmaisen keittoalueen kokoa on mahdollista muuntaa. Paistinpannua varten on eri kokoisia pyöreitä alueita. Vasemmalla oleva soikio sopisi ehkä kalapadalle.

Takimmaista vasenta keittoaluetta ei voi käyttää samanaikaisesti pikakuumennus- tai kiertoilma kanssa. Kyseessä on tehonrajoitin, joka estää sähköverkon ylikuormituksen.

Jokaisella keittoalueella on oma varoitusvalonsa. Ne palavat, kun vastaavan alueen lämpötila on yli 55°C, vaikka väännin olisikin käännetty nolla-asentoon.

Keraaminen taso on kova ja sileä. Se kestää hyvin lämmintä, kylmää ja lämpötilanvaihteluita, mutta voi vioittua iskuista, kuten lasi yleensäkin. Taso voi rikkoutua esim. maustepurkin pudotessa tasolle. Älä koskaan seiso keittotasolla, sillä liettä ei ole suunniteltu kestäämään tällaista kuormitusta.



Keittotason käyttäminen



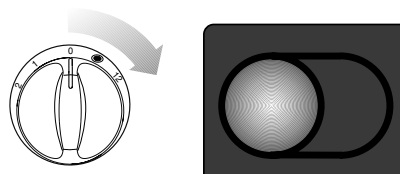
ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA KERAAMISTA TASOA. Neste voi ylikiehuessaan ja/tai puhdistuksessa päästä lieden jännitteisiin osiin. Katkaise virta liedestä ja ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjausta varten. Älä koskaan jätä kiehuvaan öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä keittoalueiden vääntimet 0-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta. **TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA**, älä koskaan käytä vettä. Älä jätä alumiinifolioita, muovivia tms. keittotasolle. Lämmin keittoalue saattaa polttaa/sulattaa paperin/muovin.

Keittoalueiden tehoa ohjataan vääntimellä, jossa on merkinnät 0–12. Asento 12 merkitsee suurinta tehoa. Vääntimiä voi kääntää myötä- ja vastapäivään. Jos sinulla on 230V liesi, et voi käyttää takimmaista vasenta keittoaluetta ja uunin pikakuumennusta samanaikaisesti.


Tason ja keittoastian pohjan on oltava kuiva ja puhdas, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle. Valitse sen jälkeen jokin teho käyttämällesi alueelle sille kuuluvalla vääntimellä. Ajan myötä opit valitsemaan sopivan vääntimen asennon valmistettavan ruoan, ruokamäärän ja keittoastian mukaan.

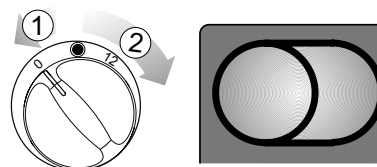
KEITTOALUEEN KOON VAIHTAMINEN

Valitse pienempi alue näin: Käännä väännin myötäpäivään haluttuun asentoon 1–12. Käännä väännin käytön jälkeen vastapäivään nolla-asentoon.



VALITSE SUUREMPI ALUE NÄIN:

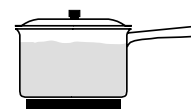
- 1 Käännä väännin myötäpäivään asennon 12 ohi merkin  kohdalle.
- 2 Käännä väännin sitten takaisin haluttuun asentoon 1–12. Kun käännät vääntimen vastapäivään nolla-asentoon, alueen koko vaihtuu automaattisesti pienemmäksi.



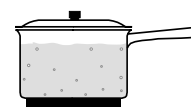
Keittäminen

Voit käyttää korkeinta tehoa kiehattamiseen ja sen jälkeen asettaa alemman tehon ruoan kypsennykseen ja hauduttamiseen. Veden kiehumisääni ja vesikuplien koko auttavat valitsemaan oikean tehoalueen.

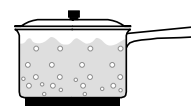
MIETO TEHO: Melkein äänetön kiehuminen, hieman poreileva vesi. Sopiva puurojen hauduttamiseen, kalan kypsennykseen sekä vihannesten, kuten herneiden ja parsakaalin keittämiseen.



KESKI TEHO: Kiehuva ääni, hiilihappopitoisen juoman kokoiset poreet. Sopii suurimmalle osalle keitettäviä ruokatarvikkeita, esim. punajuuret ja liha.



KORKEA TEHO: Ääni hiljenee ennen kiehumisen alkamista. Poreileva vesi. Sopiva kiehattamiseen.



Paistaminen

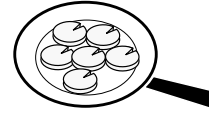
Paistaessasi saat parhaan tuloksen, kun paistettava ruoka ei ole jääkaappikylmää ja ruokamäärä peittää korkeintaan 2/3 osaa paistinpannun pohjasta.

Lisää margariini/voi paistinpannuun ja aseta tehoalue väännintä kääntämällä. Rasvan väri kertoo, milloin paistaminen voidaan aloittaa. Näet värin helposti painamalla teräksisen paistinlastan pannun pohjaa vasten, kun rasva ei enää sihise.

MIETO TEHO: Hieman ruskea rasva. Sopii esim. munien, raa'an perunan, sipulin, kyljysten ja pihvien, sekä kokonaisen kalan paistamiseen.



KESKI TEHO: Keskiruskea rasva. Sopii useimpien ruokien paistamiseen, esim. jauheliha, lihakuutiot, makkara ja ohuet kalafileet, sekä ohukaiset.



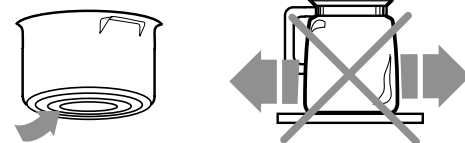
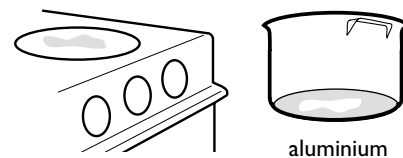
KORKEA TEHO: Tummanruskea rasva. Sopiva ohuiden pihvien nopeaan paistamiseen. Ole varovainen, rasva palaa helposti.



Keittoastian valinta

Liesi, jossa on keraaminen keittotaso, asettaa keittoastioille suurempia vaatimuksia kuin valurautalevyillä varustettu liesi. Seuraavat asiat ovat tärkeitä:

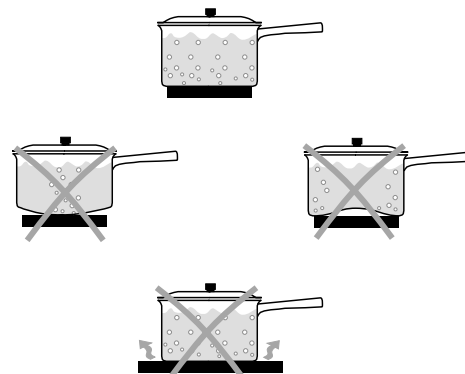
- Tarkista keittoastian pohja. Kupera pohja pyörii keraamisella tasolla ja lämmön siirtyminen on huonoa.
- Alumiinilla on hyvä lämmönjohtokyky, mutta saattaa jättää tasolle hopeanvärisiä tahroja. Tahrat poistetaan liedен mukana toimitetulla erikoispuhdistusaineella.
- Lasiset tai emaloidut karkeapohjaiset keittoastiat kuluttavat tasoa enemmän kuin muuta materiaalia olevat keittoastian pohjat.



Ajan ja energiansäästön vuoksi pitäisi kattilan/ paistinpannun pohjan olla

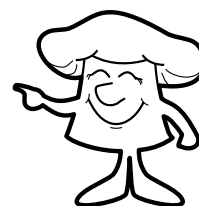
- vähintään samankokoinen kuin keittoalue. Liian pienestä kattilasta ylikiehuva ruoka palaa kiinni keittoalueeseen.
- sileäpohjainen
- hieman kovera, koska tällöin pohja kuumentuu suoraan.

Hankkiessasi uusia keittoastioita, valitse mielummin kerospohjaisia teräskattiloita.



Säästä energiaa !

- Käytä kantta keittoastialla, niin energiankulutus alenee.
- Käytä jälkilämpö hyväksi.
- Höyryttämällä kypsentyminen, painekeitin käyttö ja puhtaat keittolevyt alentavat energiankulutusta.
- Epätasainen keittoastian pohja lisää energiankulutusta n. 30%.



Keittotason puhdistaminen



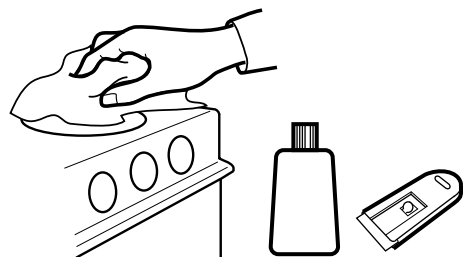
Estääksesi tason vahingoittumisen, poista heti, tason vielä ollessa kuuma, kaapimella tasolle ylikiehuneet runsaasti sokeria sisältävät keitokset (esim. marmeladi), samoin sulanut muovi ja folio.

Älä koskaan käytä hankausainetta, naarmuttavia sienä, uuninpuhdistusainetta tms. keraamisella tasolla.

JOS TASO ON HYVIN LIKAINEN, MENETTELE

SEURAAVASTI:

- 1 Poista tahrat yms. kaapimella.
- 2 Käytä lieden mukana toimitettua puhdistusainetta, kun keittoalueiden varoitusvalot ovat sammuneet. Ravista pulloa, annostele muutama tippa ja levitä kuivalla talouspaperilla. Poista lika/puhdistusaine kaapimella edestakaisin työnnöin.
- 3 Hankaa kiiltäväksi kostealla talouspaperilla. Älä jätä puhdistusainetta tasolle, vaan poista kostealla pyyhkien huolellisesti. Aine saattaa muuten syöpyä kiinni keittoaluetta seuraavan kerran käytettäessä. Lopuksi taso kuivataan.



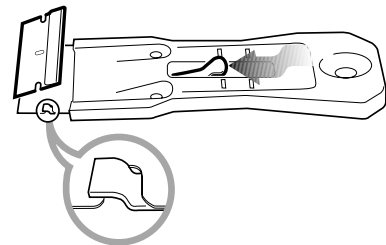
Puhdistuskaavin



Käsittele kaavinta varovasti, sen terä on erittäin terävä. Älä anna lasten käyttää kaavinta.

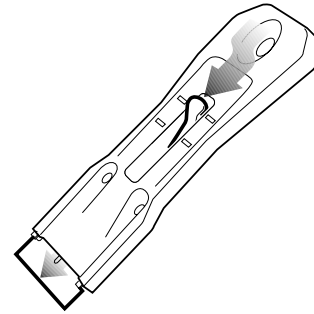
Käytä kaavinta vaikeasti puhdistettavan lian ja ylikiehuneen ruoan poistamiseen keraamiselta keittotasolta. Kaapimen terävää terää suojaa suoja, kun kaavinta ei käytetä. Ennen kuin käytät kaavinta ensimmäistä kertaa, kaapimen kuljetuksen ajaksi suojattu terä on käännettävä.

- 1 Paina sisään kaapimen päällä olevaa painonappia ja työnnä nappia eteenpäin niin paljon kuin mahdollista (KATSO KUVAA).
- 2 Poista terä kaapimesta. Aseta terä takaisin kaapimeen terävä puoli ulospäin.
- 3 Lukitse terä kaapimessa olevilla ulokkeilla (KATSO KUVAA).
- 4 Paina painonappia voimakkaasti ja työnnä nappia taaksepäin niin paljon kuin mahdollista.



NÄIN KÄYTÄT PUHDISTUSKAAVINTA:

- 1 Työnnä terä ulos painamalla kaapimen päällä olevaa painonappia ja työnnä sitä eteenpäin niin paljon kuin mahdollista (KATSO KUVA). Voit tarkistaa, että terä on lukittunut painamalla sitä kovaa pintaa, esim. työtasoa vasten.
- 2 Tarkista, että terä on puhdas ja ehjä, jottei se naarmuttaisi tasoa. Uuden terän puhdistuskaapimeen voit hankkia lähimmän valtuutetun huollon kautta.
- 3 Pidä kaavinta noin 45°:een kulmassa puhdistettavaa pintaa vasten. Voit näin painaa terää voimakkaasti tasoa vasten naarmuttamatta sitä.
- 4 Puhdista terä huolellisesti talouspaperilla käytön jälkeen.
- 5 Työnnä terä sisään käytön jälkeen painamalla painonappia ja työntämällä se taaksepäin niin paljon kuin mahdollista. Säilytä kaavin poissa lasten ulottuvilta.



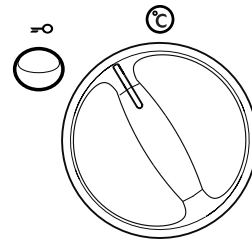
Turvatoiminnot

Liesilukko

Uunin lämpötilanvalitsimeen on asennettu salpa ja siinä on kaksi toimintoa. Halutessasi kytkeä liesilukon toimintaan, valitse tarpeen mukaan yksinkertainen tai kaksoistoiminto. **HUOM!** Lieden päävirransyöttö ei katkea.

YKSINKERTAINEN TOIMINTO: Lieden levyiltä ja uunin käytöltä on katkaistu virta, kun uunin lämpötilan valitsin on käännetty off- asentoon.

KAKSOISTOIMINTO: Kun salpa on toiminnassa, virtalukon avaamiseen tarvitaan kahden käden otetta. Silloin lasten on vielä vaikeampi ”käyttää” liettä.

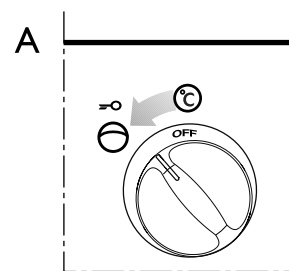


Yksinkertainen toiminto

Lukitse liesi näin (KATSO KUVA A): Käännä termostaatin väännin vastapäivään OFF-asentoon.

Tee näin, kun haluat käyttää liettä:

- 1 Käännä väännin myötäpäivään nolla-asentoon (ts. kunnes väännin osoittaa kohtisuoraan klo 12.00).
- 2 Liettä voi nyt käyttää normaalisti. Varmista, että vain käyttämäsi toiminnot on valittuna. (Joku on saattanut käännellä vääntimiä virtalukon ollessa suljettu.)

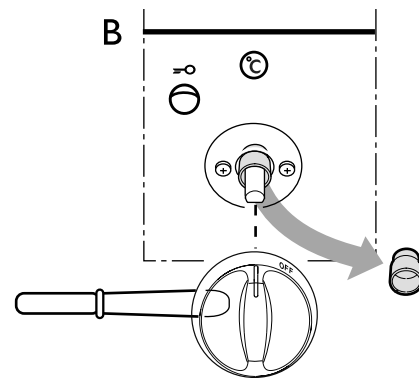


Kaksoistoiminto

Salpa pitää asettaa toimintaan, ennen kuin voit käyttää tätä toimintoa (KATSO KUVA B):

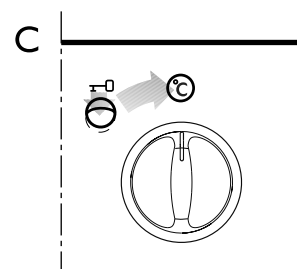
- 1 Varmista, että uunin lämpötilan valitsin on ”nolla-asennossa” ts. väännin osoittaa kohtisuoraan klo 12.
- 2 Työnnä pöytäveitsi vääntimen taakse ja irrota väännin kevyesti vipuamalla.
- 3 Poista punainen holkki.
- 4 Asenna väännin takaisin ”nolla-asennossa”

Jatkossa voit lukita lieden vain kääntämällä termostaatin väännin vastapäivään OFF-asentoon (KATSO KUVA A).



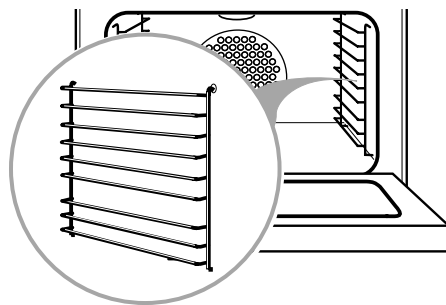
TEE NÄIN, KUN HALUAT KÄYTTÄÄ LIETTÄ
(KATSO KUVA C):

- 1 Työnnä salpaa vasemmalle ja
- 2 käännä väännintä myötäpäivään nolla-asentoon (ts. kunnes väännin osoittaa kohtisuoraan klo 12.00).
- 3 Liettä voi nyt käyttää normaalisti. Varmista, että vain käyttämäsi toiminnot on valittuna. (Joku on saattanut käännellä vääntimiä virtalukon ollessa suljettu.)



Uuni

Uunissa on irrotettavat uunikannattimet, joissa on seitsemän kannatintasoa. Voit katsoa tämän käyttöohjeen leivonta- ja ruoanlaittotaulukkoista, mikä kannatintaso on sopiva eri toiminnoille ja eri lämpötiloille.



Uunin toiminnot

Kaikissa toiminnoissa merkkivalo palaa kuumennusvaiheessa ja sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu (syttyy ja sammuu, kun termostaatti kytkee ja katkaisee). Valitaksesi uunitoiminnon, käännä uunin toimintoväännintä myötapäivään haluamasi toiminnon kohdalle (katso alla).

UUNISSA ON SEURAAVAT TOIMINNOT:

Valaistus

Uunin valaistus syttyy automaattisesti aina, kun valitset toimintoja. Voit halutessasi kytkeä ainoastaan valon, ilman että mikään muu toiminto on kytkettynä.

Ylä-/alalämpö

Ylä- ja alavastus kytkettynä.

Kiertoilma

Kiertoilmapuhallin ja rengasvastus ovat kytkettynä toimintaan.

Kiertoilmagrilli

Grillivastus ja kiertoilmapuhallin sekä rengasvastus ovat kytkettynä toimintaan.

Grilli

Grillivastus kytkettynä.

Kuorrutust

Grilli- ja alavastus kytkettynä. Voidaan käyttää myös pikakuumennukseen. Valitse tällöin sopiva lämpötila kuorrutus-toiminnon lisäksi. Kun keltainen merkkivalo sammuu, valitse haluamasi uunitoiminto toimintoväännintällä.

Haudutus

Haudutus, enint. 125°C. Ylä- ja alavastus toimivat 500W:n teholla.

KIERTOILMAN PERIAATE


Ylä- ja alavastus sekä puhaltimen ympärillä oleva vastus lämmittää ilman, joka tämän jälkeen leviää uuniin takaseinän ilmakehien kautta. Lämmin ilma kiertää uunissa, kunnes puhallin imee ilman takaisin.


Lämpö siirtyy nopeasti ja tehokkaasti, minkä ansiosta voit yleensä käyttää alempia lämpötiloja kuin käyttäessäsi ylä/alalämpöä. Jos reseptissä neuvotaan käyttämään 160...225C° lämpötilaa, voit laskea sitä 15...20%. Yli 225C° lämpötiloissa on parempi käyttää ylä/alalämpöä.

Kellon painikkeet

SYMBOLIT NÄYTTÖIKKUNASSA:


A Automaattitoiminnon symboli

 Keittoastian symboli


 Hälytysajastimen symboli

PAINIKKEIDEN SYMBOLIT:

 Lisää

 Vähennä









 Hälytin

 Uunin toiminta-aika



 Päättymisaika


Hälytysajastin

Voit asettaa ajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

- 1 Paina painiketta . Näytössä näkyy 0:00. Ellet aseta aikaa viiden sekunnin kuluessa, palautuu näyttöön "kuluva aika". Paina tällöin .
- 2 Aseta haluamasi hälytysaika painamalla painiketta  tai . Symboli  näkyy näyttöikkunassa.
- 3 Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu näyttöikkunassa. Paina jotain painiketta  tai  kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.


Muuttaaksesi asetettua aikaa, tai peruuttaaksesi

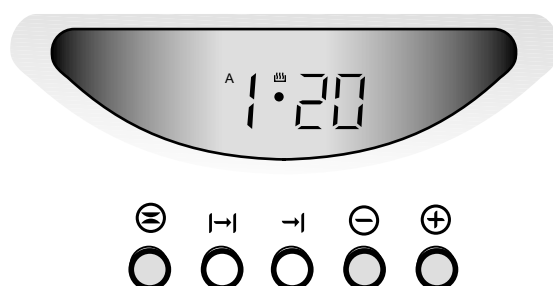
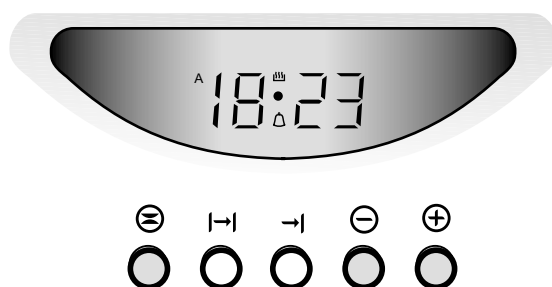
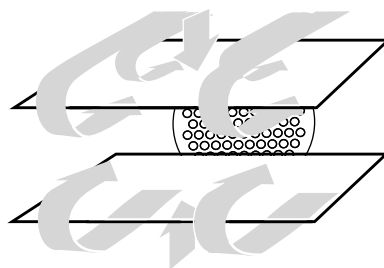
asetetun ajan, paina painiketta  tai .

Noin viiden sekunnin kuluttua näyttöön palautuu jälleen kellonaika. Katsoaksesi kuinka kauan hälytysajastimessa on aikaa jäljellä, paina painiketta .

HÄLYTYSÄÄNEN MUUTTAMINEN

Valittavissa on kolme erilaista hälytysääntä/tasoa.



Jos haluat muuttaa hälytysääntä, paina painiketta , kunnes olet löytänyt haluamasi äänen.



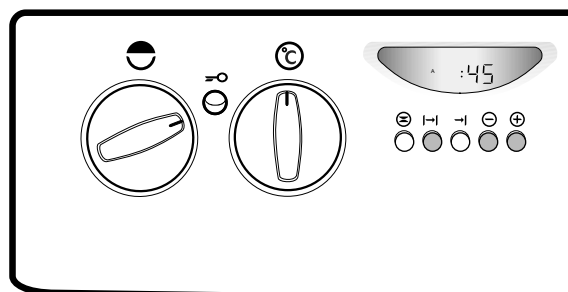
→ Uunin toiminta-ajan asetus

Tällä toiminnolla voit asettaa ajan, jonka ruoka tarvitsee kypsyäkseen. Uunin kytkeytyy pois toiminnasta asetetun ajan kuluttua.

ASETA TOIMINTA-AIKA SEURAAVASTI:

- 1 Kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
- 2 Paina painiketta → ja aseta haluamasi toiminta-aika painikkeiden ⊕ tai ⊖ avulla. Symbolit **A** ja  näkyvät näyttöikkunassa.
- 3 Uuni kytkeytyy toimintaan.
- 4 Asetetun toiminta-ajan kuluttua symboli **A** vilkkuu, symboli  sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita → ja → kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
- 5 NOLLAA VÄÄNTIMET.

Noin 5 sekunnin kuluttua näyttöön palautuu jälleen kellonaika. Katsoaksesi kuinka kauan toiminta-aikaa on jäljellä, paina painiketta →.





→ Uunin päättymisajan asetus

Tällä toiminnolla asetat ajan, jolloin haluat uunin kytkeytyvän pois toiminnasta. Voit käyttää tätä toimintoa kun:

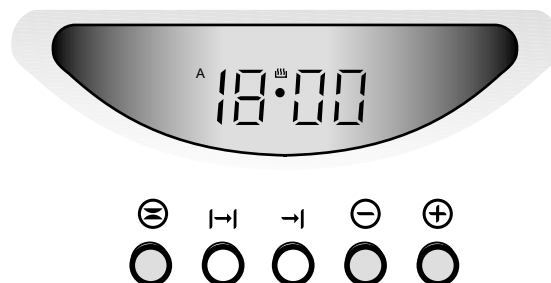
- olet poissa hetken aikaa etkä halua ruoan kypsyvän liikaa.
- haluat käyttää jälkilämmön hyväksi ja säästää energiaa.

Aseta ruoka uuniin, asetettuaasi haluamasi päättymisajan, uuni kytkeytyy toimintaan.

ASETA PÄÄTTYMISAIKA SEURAAVASTI:

- 1 Kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
- 2 Paina painiketta → ja aseta haluamasi päättymisaika painikkeiden ⊕ ja ⊖ avulla. Symbolit **A** ja  näkyvät näyttöikkunassa.
- 3 Uuni kytkeytyy toimintaan.
- 4 Asetetun päättymisajan kuluttua symboli **A** vilkkuu, symboli  sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita → ja → kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
- 5 NOLLAA VÄÄNTIMET.

ESIMERKKI: Kello on 13:00. Haluat ruoan olevan valmiina klo 13:45 (on asetettu uunin päättymisaika). Valmistusaika on tällöin 45 minuuttia.













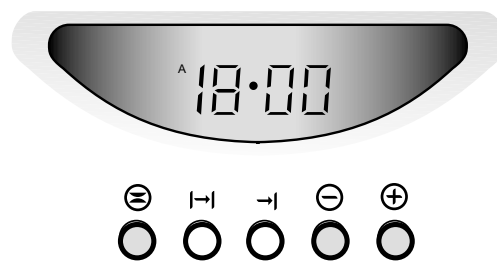
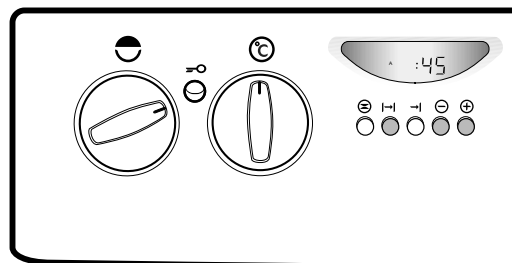
Uunin toiminta-ajan sekä päättymisajan asetus

Haluatko ruoan olevan valmiina, kun tulet kotiin?



Aseta ruoka uuniin ja aseta PÄÄTTYMISAIKA ja aika, jonka haluat uunin olevan toiminnassa eli UUNIN TOIMINTA-AIKA. Uunin pisin toiminta-aika on 10 tuntia.

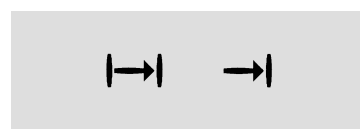
TEE SEURAAVASTI:

- 1 Aseta valmistettava ruoka uuniin ja kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
- 2 Paina painiketta  ja aseta haluamasi kypsennysaika (esim. 45 min) painikkeiden  ja  avulla. Symboli **A** näkyy näyttöikkunassa.
- 3 Paina painiketta  asettaaksesi haluamasi päättymisajan. Aikaisin mahdollinen päättymisaika näkyy näyttöikkunassa.
- 4 Aseta päättymisaika painikkeiden  ja  avulla. Symboli  syttyy, kun uuni kytkeytyy toimintaan.
- 5 Kun valmistusaika on kulunut, uuni kytkeytyy pois toiminnasta. Symboli **A** vilkkuu, symboli  sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita  ja  kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
- 6 NOLLAA VÄÄNTIMET.



Ohjelmoinnin perutus

Voit halutessasi peruttaa ohjelmoinnin painamalla samanaikaisesti painikkeita  ja . MUISTA kytkeä virta pois uunista perutettuasi ohjelmoinnin.



Hyödyllisiä ohjeita



Älä koskaan aseta alumiinifoliota, leivinpeltiä tai uunipannua suoraan uunin pohjalle. Mikäli uunin alalämmön siirtyminen estetään, uunin pohjan emali saattaa vaurioitua ylikuumentumisesta. Uuni kuumenee käytössä. **PIDÄ LAPSIA SILMÄLLÄ.**

Pelti voi vääntyä lämpötilan vaihtumisen yhteydessä ja/tai jos se on täytetty epätasaisesti esimerkiksi pizzalla. Pelti palautuu jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

Rei'itettyjä, silikonilla käsiteltyjä peltejä käytetään leivän ja leivonnaisten paistamiseen kiertoilmalla. Jos on olemassa vaara, että rasva tai täyte valuu reikien läpi, käytä paperivuokia.

Miten valita oikea uunitoiminto? Seuraavassa käytännön neuvoja ja vihjeitä miten valitset uunitoiminnon valmistaessasi erilaisia ruokalajeja:

Leivonta

Noudata taulukon ohjeita. Kokeile pehmeitä kakkuja hammastikulla noin 5 minuuttia ennen täyttää aikaa. Voit lyhentää tai pidentää paistoaikaa. Valmistusohje, vuokien materiaali, väri, muoto ja koko voivat vaikuttaa lopputulokseen. Kirkkaissa alumiinivuossa paistetut kakut ovat yleensä vaaleita. YLÄ-/ALALÄMPÖ antaa tasaisen värin koko pinnalle.

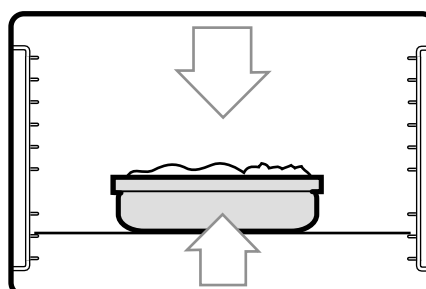
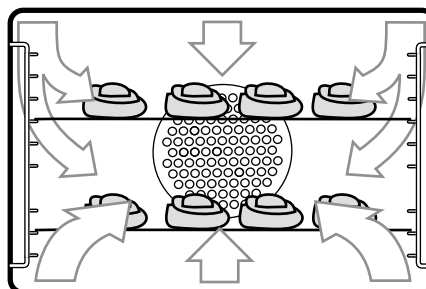
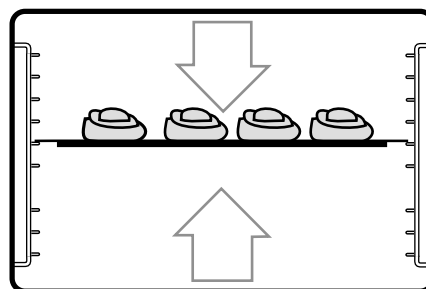
Leivonta kiertoilmalla

KIERTOILMAA voi hyödyntää leivonnassa, koska kaksi peltiä uunissa samanaikaisesti lyhentää kokonaispaistoaikaa. Leivonnaisten väri saattaa olla hieman epätasainen. Näin käy erityisesti jos leivonnainen ei ole noussut riittävästi.

Tuliko lopputuloksesta erilainen kuin odotit? Lue kohta "Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin" sivulla 33, saat ohjeita leivontapulmiin.

Ruoanvalmistus

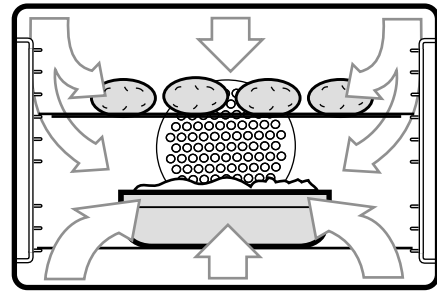
Noudata taulukon ohjeita.



🔄 Ruoanlaitto kiertoilmalla

KIERTOILMAA käytetään ruoan kypsennykseen useilla tasoilla samanaikaisesti, esim. jauhelihamureke ja lihapullat, sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen alku-, pää- ja jälkiruokineen. Valitse kypsennettäväksi ruokalajeja, jotka vaativat saman lämpötilan.

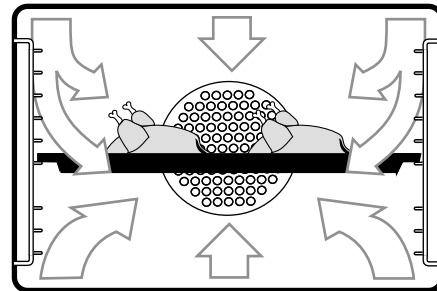
Jos ruokalajit vaativat eri pituisen kypsennysajan, laita ne uuniin sopivin välein, jotta ne valmistuvat haluamassasi järjestyksessä.



🔄 Paistaminen

Uunissa paistaminen on vaivatonta ja kätevää sekä YLÄ-/ALALÄMMÖLLÄ että KIERTOILMALLA. Naudanliha kuten paahto- ja sisäpaisti ovat maukkaimpia, jos ne valmistetaan 125 asteen lämmössä, vaikka se viekin enemmän aikaa. Valitse uunin kestävä vuoka, johon liha juuri mahtuu, niin paistoliemi ei kuivu. Joulukinkusta valuu paistettaessa yleensä paljon nestettä. Käytä sen vuoksi suurta paistovattia tai uuni-pannua ja ota se uunista varovasti.

Jos käytät paistopussia, leikkaa reikä pussin kulmaan ennen uuniin laittamista. Se vähentää riskiä saada palovammoja kuumasta höyrystä pussia avatessasi.



Paistolämpömittarin käyttö



Ole varovainen poistaessasi paistomittaria. Voit polttaa itsesi lämpövastukseen tai uunin kannattimiin. Käytä patakinnasta.

Paistolämpömittarin lämpöalue on 0 99°C. Poista ennen uunin käyttöönottoa suojatulppa, joka suojaa lämpömittarin vastaketta lialta. Käytä ainoastaan alkuperäistä mittaria ja tarkista, ettei mikään osa lämpömittarista pääse koskettamaan uunin ylävastusta.

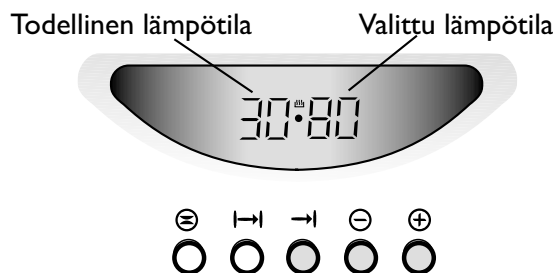
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi lämpömittarin on osuttava paistin paksuimman osan keskelle, johon lämpö siirtyy viimeisenä. Mittarin koko kärjen olisi oltava paistin sisällä, jottei uunitilan lämpö vaikuta mittaustulokseen. Muista, että mittari saattaa osoittaa virheellistä lukemaa, mikäli sen kärki osuu rasvakerrokseen tai luuhun.

Aseta paisti esikuumennetun uunin alaosaan. Kun valittu lämpötila on saavutettu, ota paisti uunista, peitä se alumiinifoliolla ja anna sen levätä noin 15 minuuttia. Tällöin lihaa on helpompi leikata ja paistista tihkuu vähemmän lihanestettä.

ASETTAMINEN

Toimi näin, kun haluat käyttää paistolämpömittaria:

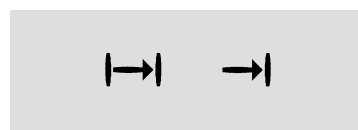
- 1 Kytke paistolämpömittari uunin vastakkeeseen.
- 2 Ennalta ohjelmoitu paistolämpötila on 80°C. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa painamalla painikkeita ⊕ ja ⊖. Todellinen lämpötila ja valittu lämpötila näkyvät näyttöikkunassa (KATSO KUVA). Voit seurata paistin paistolämpötilaa näyttöikkunasta.



POISKYTKEYTYMINEN

Kun valittu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

- 1 Paina samanaikaisesti painikkeita ⇌ ja → kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
- 2 Irrota paistolämpömittari vastakkeesta ja ota paisti ulos. HUOM! Uuni ja paistolämpömittari ovat kuumia.
- 3 Aseta vastakkeen suojatulppa paikalleen, kun uuni on jäähtynyt.



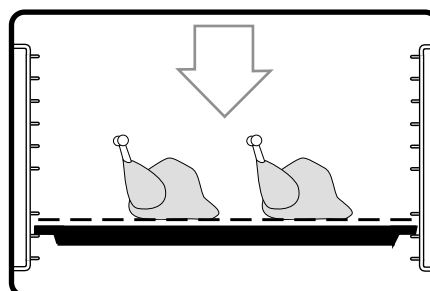
Uunin toimintoja voi käyttää, kun paistolämpömittari on irrotettu. HUOM! MUISTA NOLLATA VÄÄNNIN!

🍷 Grillaus

Grillattavan ruoan koko, rasvaisuus, muoto, määrä ja lämpötila vaikuttavat kypsymisaikaan ja lopputulokseen. Kala ja vaalea liha (linnut, vasikka ja porsas) eivät ruskistu yhtä helposti kuin punainen liha (nauta ja riista). Grillausöljy ja/tai grillimauste parantavat väriä, mutta lisäävät palamisvaaraa.

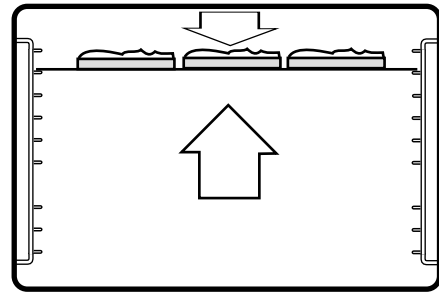
Grillauksen paras lopputulos saavutetaan silloin, kun ruokaa ei laiteta grilliin suoraan jääkaapista. Kuivaa ruoka ja aseta se uuniritilälle. Mausta mieleisekseen. Muista aina laittaa ritilän alle foliolla peitetty pelti, joka kerää rasvan tms. Porsaankyljykset, pihvit, kalafileet yms. asetetaan uunin yläosaan, kun taas esimerkiksi paksut paahtokyljet asetetaan alaosaan.

Käännä toimintoväännin asentoon 🍷 ja lämpötilan valitsin haluttuun lämpötilaan. Aloita grillaus 3–5 minuutin lämmityksen jälkeen. Tarkkaile kypsymistä ja käännä ruoka ainakin kerran kypsennyksen aikana. Liian pitkä grillausaika kuivattaa, ja pahimmassa tapauksessa polttaa ruokasi. Uunin luukun on oltava suljettuna grillauksen aikana.



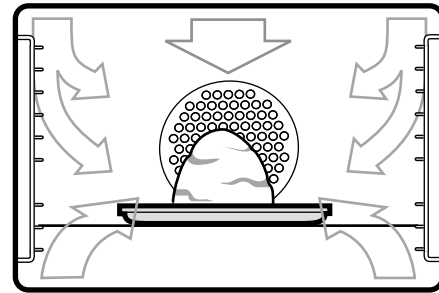
☺ Gratinointi (pikakuumennus)

Antaa väriä kuorrutuksiin esim. paistoksiin ja lämpimiin voileipiin. Tätä toimintoa voit myös käyttää uunin pikakuumentamiseksi asetettuun lämpötilaan. Kun uuni on lämmennyt haluamaasi lämpötilaan, valitse haluamasi uunitoiminnon. Uuni kuumenee 200°C:seen n. 9-10 minuutissa. Älä valitse tätä toimintoa, jos aioit paistaa pikkuleipiä tai marenkeja.



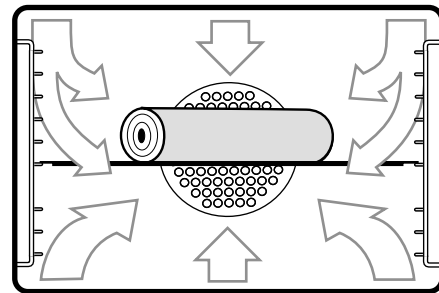
☺ Kiertoilmagrilli

Grillivastus antaa ruoalle kauniin värin samalla, kun puhallin kierrättää kuumaa ilmaa lämmittäen ruoan. Sopii mainiosti "korkeiden" ruokien, esim. joulukinkun kuorrutukseen, jonka pitää ruskistua joka puolelta.



⌚ Pakasteiden sulatus

Käännä toimintoväännin asentoon ⌚. Sulatettaessa pakastettua lihaa, kalaa, kuorrutettuja tai täytettyjä leivonnaisia, kuten kääretorttua, pitää lämpötilan valitsimen olla nolla-asennossa. Voit asettaa ritilöitä/ peltejä useammalle kannattimelle, jos sinulla on paljon sulatettavaa. Sulatusaikoja ei voi ilmoittaa, kokeile hammastikulla.

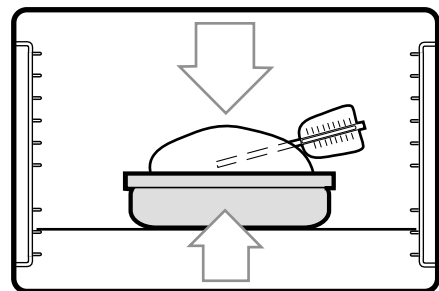


☺ Paistaminen matalalla lämmöllä, maks. 125 °C.

Aseta toimintosäädin asentoon ☺ ja lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan, kuitenkin enintään 125 °C:seen. Paistaminen matalalla lämpötilalla sopii ruualle, joka kestää valmistamista alhaisessa lämpötilassa pitkän aikaa, eli noin 4–5 tuntia. Muista ruuanlaittoa suunnitelllessasi, että ruuan valmistuminen kestää pitkään.

Naudan-, porsaan-, riista- ja lammaspaistit voidaan hyvin valmistaa yön aikana. Alhaisen paistolämpötilan (100–125 °C) ja pidemmän valmistusajan ansiosta lihasta tulee mureampaa. Lisäksi liha menettää vähemmän painostaan kuin valmistettaessa korkeamassa lämpötilassa. On suositeltavaa käyttää paistolämpömittaria. HUOM! Lihaa ei saa koskaan valmistaa alhaisemmassa kuin 100 °C:n lämpötilassa.

Matalassa lämpötilassa voidaan myös kuivata hedelmiä ja sieniä.



Puhdistus ja hoito

Uuni


Uunin sivut ovat huokoista, itsepuhdistuvaa KATALYYSI-EMALIA. Uunin pohja on sitä vastoin SILEÄÄ ja kovempaa EMALIA, jotta voit kaapia lian pois esimerkiksi paistinlastalla.

KATALYYSIEMALI

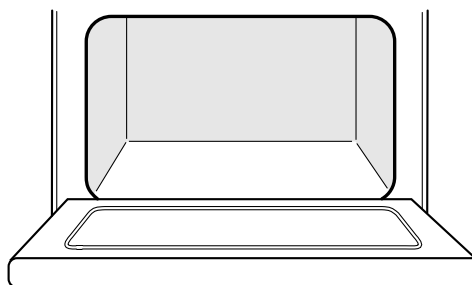


Uuni kuumenee käytössä.
Pidä lapsia silmällä.

Likaantuneelta emalipinnalta lika osittain palaa pois käytön aikana. Mikäli emalista tulee laikukas, uunia kuumennetaan 30-60 minuuttia ylä/alalämmöllä korkeimmassa lämpötilassa. Vaikean lian, esim. rasvan poistat seuraavalla tavalla:


- 1 Liota katalyysiemalipintoja nestemäisellä mäntysuovalla ja kuumalla vedellä. Käytä nailonharjaa tahrojen poistamiseksi. Anna seistä tunnin. Puhdista uuni.
- 2 Valitse ylä/alalämpö  sekä korkein lämpötila.
- 3 Katkaise virta uunista 3 tunnin kuluttua.

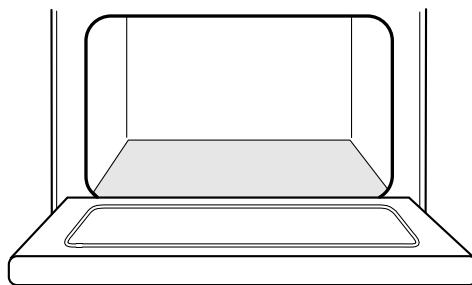
Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita tai teräviä välineitä katalyysiemalin puhdistamiseen.



SILEÄ EMALI

Jos se on hyvin likainen, menettele seuraavasti:

- 1 Poista kiinnitarttuneet roiskeet ja ylikiehumiset esim. paistinlastalla.
- 2 Levitä sienellä uunin pohjalle suopaa, mieluummin nestemäistä.
- 3 Sulje luukku. Valitse lämpötilaksi 100 °C ja kytke ylä-/alalämpö  noin 10 minuutiksi.
- 4 Kun uuni on jäähtynyt, pese se puhtaalla vedellä. Käytä tarvittaessa saippuointua teräsviljaa varovasti. Pyyhi kuivaksi.



Uunin luukku

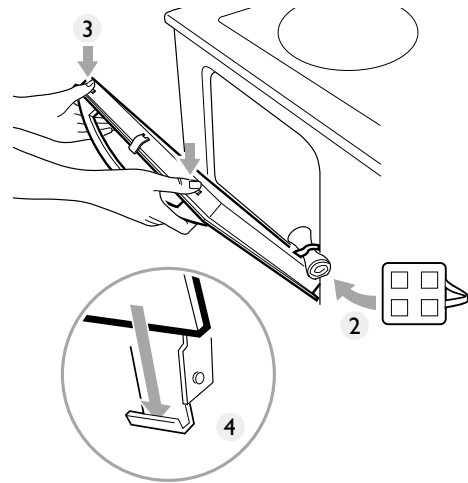
Uunin luukun rakenne on kaksiosainen. Luukun lasit ovat sisäpinnoiltaan läpöä heijastavat, jonka ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila on alhainen.



Varo vaurioittamasta luukun lasia puhdistuksen yhteydessä. Jos lasin reunoihin tulee säröjä, se saattaa särkyä muutaman lämmityskerran jälkeen.

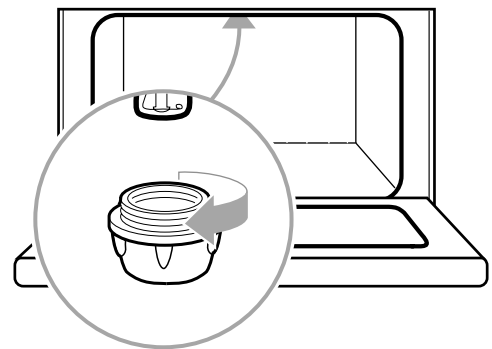
LASIEN VÄLIN PUHDISTAMINEN

- 1 Varmista, että luukun salpa on toiminnassa, ennen kuin irrotat uloimman lasin.
- 2 Avaa sitten luukku ja aseta saranakaarien väliin esim. rullatut patalaput (KATSO KUVA). Ne estävät luukku sulkeutumasta. Käännä luukku sitten ylös.
- 3 Pidä kiinni luukun kahvasta, paina luukun yläreunan kaksi jousta sisään ja vapauta lasi.
- 4 Aseta lasi puhdistuksen jälkeen molemmista reunoistaan (KATSO KUVA) pienen koukun päälle. Jos lasi on erittäin likainen, käytä mukana seuraavaa kaavinta. Varmista, että luukku kiinnittyy hyvin molemmilta puolilta.
- 5 Paina sitten luukun yläreunan kaksi jousta sisään ja paina lasi paikalleen.
- 6 Poista patalaput.



Uunilampun vaihto

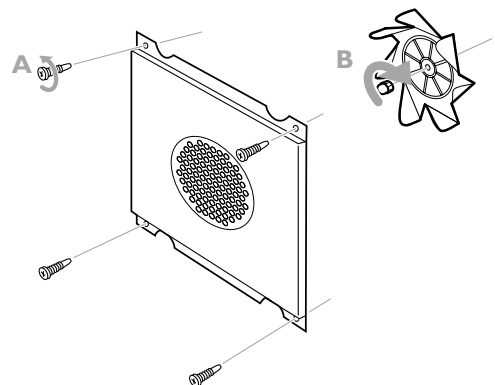
- 1 Käännä kaikki vääntimet nolla-asentoon ja varmista, ettei uuni ole lämmin.
- 2 Irrota suojalasi (KATSO KUVA).
- 3 Irrota viallinen lamppu.
- 4 Asenna tilalle uusi E14-kannalla varustettu lamppu, jossa on merkinnät 230-240V, 15W ja 300°C.
- 5 Asenna suojalasi paikalleen.



Kiertoilmapuhallin

Puhaltimen voi irrottaa puhdistusta varten, mutta on varottava puhaltimen teräviä reunoja.

- 1 Tarkista, että kaikki vääntimet ovat 0-asennossa ja että uuni on jäähtynyt.
- 2 Irrota ruuvaamalla neljä ruuvia A ja poista uunin takaseinä.
- 3 Pidä kevyesti kiinni puhaltimesta ja irrota mutteri B myötäpäivään kiertämällä pienellä jakoavaimella.
- 4 Pese puhallin käsitiskissä.
- 5 Aseta puhallin takaisin paikalleen. Ruuvaa ruuvit takaisin paikalleen.



Super Clean-varusteet

Näissä varusteissa on likaahylkivä pinta ja ne kestävät pitkään jos niitä hoidetaan oikein.



HUOM! Älä aseta **SUPER CLEAN**-varusteita kuumalle keittotasolle, koska ne saattavat vaurioitua. Varusteet ovat uuninkestäviä 270°C:seen saakka. Älä aseta varusteita uuniin tyhjänä.

Pese **SUPER CLEAN**-varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja käsitiskiajinella.

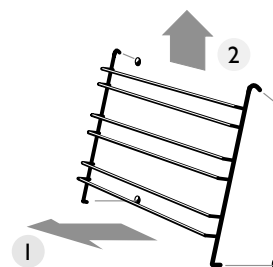
Kun noudatat näitä neuvoja ja vihjeitä, **SUPER CLEAN**-varusteesi kestävät pitkään ja ovat myös helposti puhdistettavia:

- Käytä muovista tai puista työvälinettä, jotta pinta ei naarmuntuisi.
- Naarmuuntunut astia saattaa vaurioittaa varusteiden likaahylkivää pintaa.
- Mukana toimitettua muoviveistä voit käyttää pehmeiden leivonnaisten viipaloimiseen.
- Puhdista varusteet pehmeällä sienellä tai astianpesuharjalla käyttäen lämmintä vettä, johon on lisätty käsitiskiajinaa. Älä pese varusteita astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsvillaa tai teräviä esineitä puhdistamiseen.

Uunivarusteet

Irrota uunikannattimet alakulmasta (1), nosta vinosti ylöspäin ja poista ne uunista (2). Pese kannattimet ja ritilä (kuten myös muut mahdolliset grillausvarusteet) käsin tai astianpesukoneessa. Mikäli kannattimet ovat erittäin likaiset, liota niitä ennen kuin esim. puhdistat ne saippuoidulla teräsvillalla.

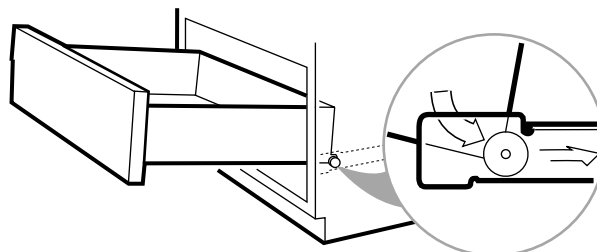
Leivinpelti, reikäpellit ja uunipannu pyyhitään talouspaperilla käytön jälkeen ja voidaan tarvittaessa pestä käsin. Kiinnipalanutta likaa voi kaapia esim. puu- tai muovilastalla (ei kuitenkaan reikäpeltiä).



Säilytyslaatikko

- 1 Tyhjennä laatikko puhdistusta varten. Vedä laatikko auki ”pysäyttimeen” asti.
- 2 Nosta laatikkoa kahvasta, jotta se vapautuu takareunan pysäyttimestä.
- 3 Vedä laatikko kokonaan auki ja nosta se pois.

Aseta puhdistuksen jälkeen laatikon pyörät kannattimille (KATSO KUVA). Nosta laatikkoa hieman työntäessäsi sitä sisään, jotta pysäytin ei tarttuisi kannattimiin.



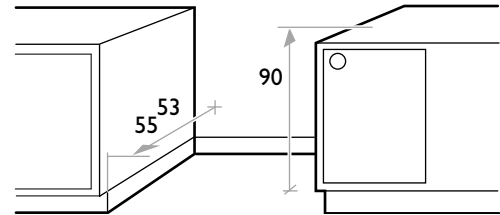
Asennus



Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Liesi on painava. Reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea saattavat olla teräviä. Käytä käsineitä liettä siirrettäessä.

Pura liesi pakkauksestaan. Mittaa työpöydän korkeus lattiasta tason yläreunaan ja sokkelin syvyys seinästä sokkelin reunaan (katso kuva).

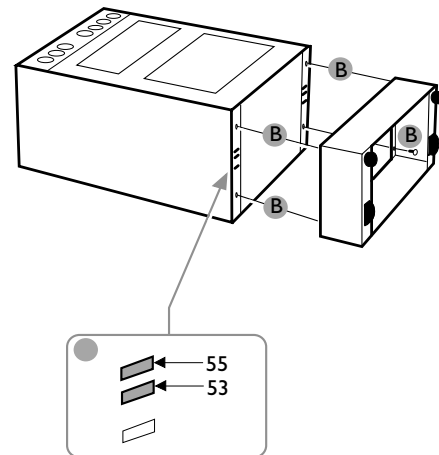
Lieden sokkeli sopii 90 cm työtasokorkeuteen ja 53 cm kalustesokkelisyvyyteen. Sokkelia voi säätää vain syvyyssuunnassa. Lieden toisella sivulla voi olla myös seinä tai korkea kaappi.



Jalustan syvyyden muutos

Jalustan pienin syvyys on 53 cm. Jos jalusta asennetaan syvemmälle, liesi voi kaatua avattua luukkua kuormitettaessa.

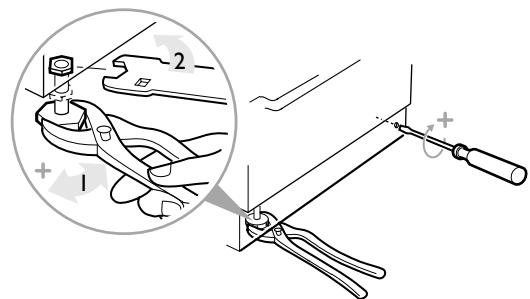
- 1 Laske liesi varovasti selälleen (KATSO KUVA). Aseta esim. pakkauksessa oleva suojakappale lattian ja liesin väliin.
- 2 Irrota ruuvit B (4 KPL, KATSO KUVA) ja irrota sokkeli.
- 3 Valitse asento 55 cm (KATSO KUVAA B) ja aseta sokkeli takaisin paikoilleen. Kiinnitä ruuvit B.
- 4 Nosta liesi pystyasentoon. Tämän jälkeen liesi liitetään sähköverkkoon. Työnnä liesi paikoilleen. Säädä liesi vaakasuoraan ennen kuin asennat turvavarusteet.



Asennus vaakasuoraan

Lieden on oltava vaakasuorassa, jotta esim. rasva leviäisi tasaisesti paistinpannun pohjalle. Tarkista vaakasuoruus asettamalla vesivaaka tai vedellä täytetty paistinpannu keraamiselle tasolle.

Lieden jalvoja ja pyöriä voi tarvittaessa nostaa ja laskea (-6, +12 mm) jalustan etupuolelta. Säädä etujalat moniotepihdeillä ja takapyörät ristipääruuvitalalla. Kun liesi on vaakasuorassa, lukitse jalat mutterilla vastapäivään kiertäen. Käytä mukana olevaa työkalua.



Sähköliitäntä



Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää liedin toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/ tai omaisuusvahinkoja.

Liesi, joka toimitetaan liitäntäjohtolla ja pistotulpalla varustettuna, tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäohje on liitäntäriman välittömässä läheisyydessä. Lieden liitäntäteho ja jännite on mainittu arvokilvessä, joka on liedin oikealla sivulla.

Huolto



Lieden korjaukset saa suorittaa vain asennus-oikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää liedin toimintaa ja aiheuttaa henkilö – ja/tai omaisuusvahinkoja.

Joitakin yksinkertaisia toimenpiteitä saa ja voi itse tehdä, mikäli liesi ei toimi moitteettomasti, katso sivut 33 ja 34.

Takuu

Liedelle myönnetään ostopäivästä lukien kahden (2) vuoden takuu, joka kattaa materiaali- ja valmistusviat. Takuuehdot noudattavat alan yleisiä ehtoja, ja niitä on saatavana joko myyjäliikkeestä tai maahantuojalta. Säilytä ostokuitti, jotta siitä voidaan määrittää takuun alkamispäivä.

Huollot ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon **0200-2662** (0,1597 €/min (0,95mk/min) + pvm),* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta ”kodinkoneiden huoltoa”.

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa. Huollosta vastaa Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab - HUOLTOLUX, Porissa, puh. (02) 622 3300. Korvaus huollosta voidaan perä myös takuuajana:

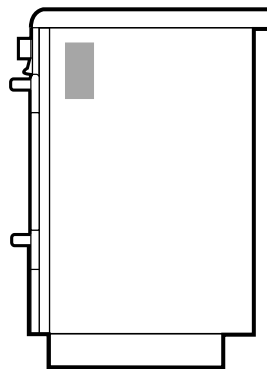
- aiheuttomasta valituksesta
- ellei käyttöohjeita ole noudatettu.
- Mainitse soittaessasi tuotteen merkki.

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597 €/min (0,95mk/min) + pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi.

Lieden oikealle sivulle kiinnitettyssä arvokilvessä on tiedot liedestä. Kopioi tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli:	
Tuotenumero	
Sarjanumero	
Ostopäivä	



Tekniset tiedot

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Tämä laite täyttää EN:n asettamat määräykset 89/336/EU ja 73/23 EEC.

QSG 6055

Leveys (mm): 597

Korkeus,
toimitettaessa (mm): 900

Syvyys (mm): 595

Tilavuus, uuni (litraa): 46

Liitäntäteho
230V-liesi (W): 9246








KEITTOALUEET	KOKO (mm)	TEHO (W)
Takavasen:	145/145x250	1100/2000
Takaoikea:	120/180	700/1700
Etuvasen:	210	2300
Etuoikea:	145	1200

MERKKIVALOLAMPPU: glimlamppu.

UUNILAMPUN kanta E14, merkinnät 230-240V, 15W ja 300°C.

Taulukot

Leivontataulukko

	°C 		Minuutit 	°C 		Minuutit 
Kakkupohja	175 – 200	A	30 – 40	165 – 180	2 ja 5	30 – 40
Kääretorttu	225 – 250	K	5 – 7	200 – 225	–	5 – 7
Marengit	100 – 125	K	40 – 50	100	–	50 – 60
Muffinssit	225	K	10 – 12	200	2 ja 5	15 – 18
Murotaikinapikkuleivät	175 – 200	K	5 – 10	175 – 185	2 ja 4	5 – 10
Piparkakut	175	K	5 – 7	165 – 175	2 ja 4	5 – 10
Pitkot/kranssit	200 – 225	A	15 – 20	185 – 200	2 ja 5	15 – 20
Pitkulaiset leivät, raskaat	175 – 200	A	50 – 60	165 – 185	2 tai 3	50 – 60
Pullat, ruoka- & kahvileivät	225	K	8 – 12	185 – 200	2 ja 5	10 – 15
Pyöreät leivät	225	A	30 – 35	200 – 225	2 ja 5	25 – 30
Reikäleivät	200 – 225	K	10 – 15	185 – 200	2 ja 5	15 – 20
Sokerikakku, kuohkea	175	A	35 – 45	165	–	35 – 45
Sokerikakku, tiivis	150 – 175	A	50 – 60	150	2 ja 5	50 – 60
Sämpylät	225 – 250	K	8 – 10	200	2 ja 5	8 – 12
Teeleivät	225 – 250	K	8 – 10	200 – 225	2 ja 5	10 – 12
Vuokaleivät,/pitkulaiset leivät, kevyet	200 – 225	A	30 – 40	185 – 200	2 tai 3	30 – 40

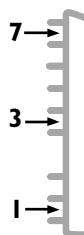
Pellin korkeuden valinta

UUNISSA ON SEITSEMÄN KANNATINTA (KATSO KUVA):









Y= Uunin yläosa (kannatin 5-7)

K= Uunin keskiosa (kannatin 3-4)

A= Uunin alaosa (kannatin 1-2)









Ruoanvalmistustaulukko & grillaus

						Minuutit 	
Broileri	175		A/K	160–175	2 tai 3		
Broilerinpuolikkaat *		200–225	A			40–50	
Filee (sian, naudan, riistan)	175		A/K	160	2 tai 3		55–60
Grillimakkara		250	Y			5	
Jauhelihapihvi, pakastettu, 90 g		250	Y			8–10	
Kala							
– keitetty	200		A	185	2 tai 3		
– omassa liemessä keitetty	100		A	100			
– paistettu	200–225		A	200	2 tai 3		
Kinkku, tuore	175		A	160	2 tai 3		70
Kohokkaat	175–200		K				
Lapapaisti	175		A	160	2 tai 3		75
Lihamureke	175–200		A/K	175	2 tai 3		
Lihapullat uunipannussa	225		K	200	2 ja 5		
Munakkaat	200–225		K	185–200	1 ja 4		
Naudanpaisti	125		A	125	2 tai 3		70–75
Paahtokylki *	175	200–225	A	160–175	2 tai 3		
Paahtopaisti	125		A	125	2 tai 3		55–60
Paisti (vasikka, lammas, riista)	175		A	160	2 tai 3		70–75
Paistokset	225		A/K	200	2 ja 5		
Pekonipannari	225		K	200	2 tai 3		
Pihvi, noin 1,5 cm		250	Y			5–7	
Piirakat	225		K	200	2 ja 5		
Pizza	250		K	225	2 ja 5		
Porsaankyljys, noin 1,5 cm		250	Y			12–15	
Porsaan selkäpaisti	175		A	160	2 tai 3		80–85
Silakkapihvit	225		K	200	2 ja 5		
Uuniperuna	225		K	200	2 ja 5		
Vuoat, laatikot	200–225		A/K	185–200	2 ja 5		
Välilyjys, noin 1,5 cm		250	Y			10	

* Turbogrilli-toimintoa ei suositella. Valitse alhaisempi lämpötila, kun käytät grillausmausteita tai –öljyä.

Haudutus

	°C 	°C 		Tuntia* 	°C 
Filee (porsaan)	175	125	A/K		75
Filee (naudan, riistan)	175	100	A/K		60–65
Paahto- ja sisäpaisti	125	100	A		65–70
Paahtokylki	175	100	A		80–85
Kinkku, tuore	175	125	A		75
Naudan ulko- ja kulmapaisti	125	100	A		70–75

Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin

Ongelma	Syy	Toimenpiteet
<i>Ruoka-/vehnäleivät, pehmeät kakut eivät nouse.</i>	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnainen nousee ensin ja sen jälkeen laskee ja jää litteäksi.	Vertaa valittua lämpötilaa taulukon tai reseptin suosituksiin.
	Ruoka- /vehnäleipätaikina ei ole kohonut oikein. Liian pitkä kohotus leivonnan jälkeen jättää leivonnaiset litteiksi.	Ruoka- /vehnäleipätaikina on kohotettava vedottomassa tilassa huoneenlämmössä. Painettaessa taikinaa kevyesti on painauman tasoituttava itsestään. Tarkista kohotusaika reseptistä.
	Liian vähän hiivaa tai leivinjauhetta.	Tarkista reseptistä, että olet mitannut oikean määrän.
	Liian kuuma rasva/nesteseos tuhoaa hiivan vaikutuksen.	Sopiva nesteen lämpötila tuorehiivaa käytettäessä on 37°C. Kuivahiiva käytettäessäsi tarkista nesteen lämpötila kuivahiivapakkauksesta.
<i>Ruoka-/vehnäleivästä, pehmeistä kakuista tulee kuivia.</i>	Leivän kuivumisen syynä voi olla liian pieni nestemäärä, liian suuri jauhomäärä tai väärä jauholaatu.	Tarkista reseptistä, että olet valinnut oikean jauholaadun ja oikean määrän jauhoja/nestettä.
	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnaiset joutuvat paistumaan uunissa liian kauan ja kuivuvat.	Tarkista, että olet asettanut oikean lämpötilan.
<i>Leivonnaiset/ruokalajit paistuvat liian tummiksi tai epätasaisesti.</i>	Jos uunin lämpötila on liian korkea, leivonnaiset tummuvat liikaa ennen kypsymistä.	Tarkista, että olet asettanut oikean lämpötilan.
	Liian korkealle asettelu saa tavallisessa ylä/alalämmössä liikaa ylälämpöä. Vaikutus on päinvastainen asetettaessa pelti liian alas.	Tarkista taulukosta tai reseptistä, että olet valinnut oikean kannatinkorkeuden.
	Väärä kannatinkorkeus kiertoilmalla paistettaessa estää ilmaa kiertämästä oikein.	Tarkista taulukosta, että olet valinnut oikean kannatinkorkeuden.
	Kiertoilmalla lämpötila saa yleensä olla 15-20% alempi kuin ylä/alalämmöllä paistettaessa. Kiertoilmalla paistopinnasta tulee hieman epätasainen.	Tarkista, että olet valinnut oikean lämpötilan.
	Pikakuuennus on kytketty.	Tarkista toimintoväntimen asento ja valitse haluamasi toiminto.
<i>Leivonnaiset/ruoat ovat vaaleita.</i>	Uunin pohjalle asetettu alumiinifolio, leivinpelti tai uunipannu estää alalämmön siirtymistä ja saattaa vaurioittaa uunin emalipintaa.	Tarkista, ettei uunin pohjalla ole mitään.
	Vaaleissa kakkuvuoissa kakut paistuvat vaaleammiksi kuin tummissa vuoissa.	Vaihda mahdollisesti tummempiin vuokiin.

Neuvoja ja vinkkejä

Älä tee liedelle mitään, mikä voisi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vaurioittaa tuotetta. Seuraavassa on lueteltu neuvoja ja vinkkejä, joilla saat itse yrittää ratkaista ongelmat. Mikäli vika ei korjaannu, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma

Liesi ei saa virtaa

Liesi ei toimi

Keitto/paistoaika on liian pitkä.

Uunivalo ei toimi

Luukun salpa ei toimi

Paistolämpömittari ei toimi

Kello ei käy aikaa tai se ei käy ollenkaan

Hälytysajastin ei toimi

Syy/Toimenpide

Tarkista, että

- SULAKE/SULAKKEET ovat ehjät
- mahd. PISTOTULPPA on kunnolla pistorasiassa
- mahd. VIKAVIRTASUOJA ei ole lauennut

Tarkista, että liesilukko ei ole toiminnassa (katso sivu 14)

Tarkista, että keittoastia on sopiva (katso sivu 11)

Vaihda viallinen lamppu (katso sivu 24)

Aseta salpa toimintaan (katso sivu 6)

Tarkista, että paistolämpömittari on kytketty kunnolla ; ota se pois uunista ja kytke uudelleen. Ohjelmoi haluamasi lämpötila (katso sivu 20)

Aseta kello aikaan (katso sivu 7)

Aseta hälytysajastin toimintaan (katsosivu 16)

Romutus



- 1 Anna ammattitaitoisen sähköasentajan irrottaa lieden kaapeli seinärasasta.
 - 2 Katkaise kaapeli niin läheltä lieden takaosaa kuin mahdollista.
 - 3 Poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta, ettei siitä ole vaaraa pikkulapsille.
- Ota yhteyttä paikalliseen kierrätyskeskukseen lieden romuttamista varten.

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet "Service".



Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippas framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Använd SPISLÅSET. Aktivera låsknappen och lås spisen när den inte används.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, håll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas framåt vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhåll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhållen. En av misstag påsatt värmezona kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand,

nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhåll respektive ugn. Kontrollera kärlets botten. Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhållen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.



Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hållen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Rengöring

Håll glaskeramikhåll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hållen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hållen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig ugnslampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

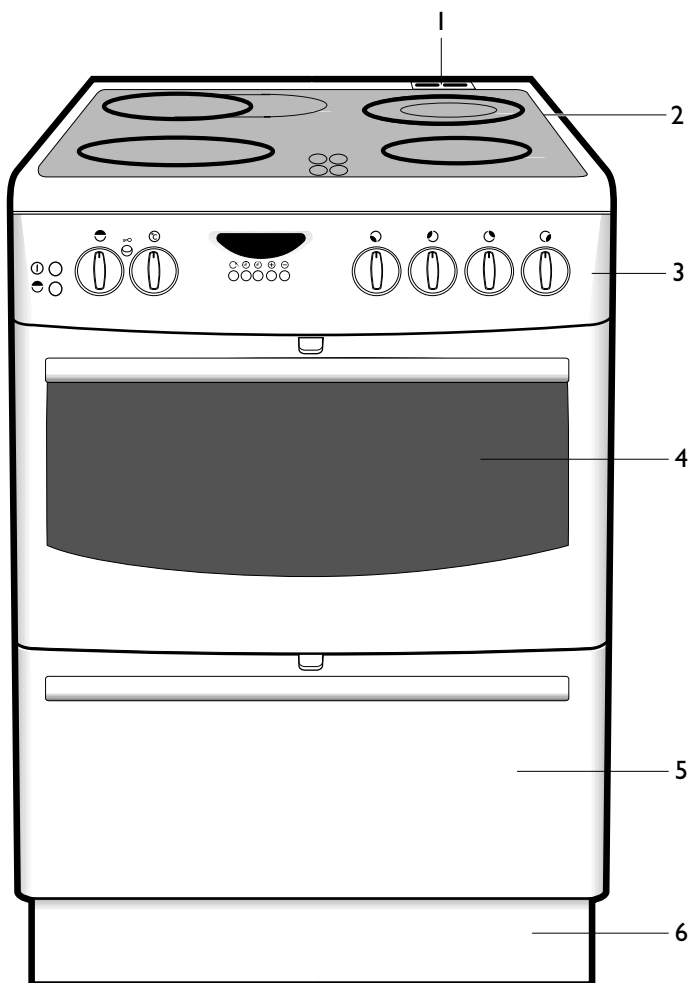
Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

- 1 Löstagbar imkåpa
- 2 Håll med värmezoner
- 3 Manöverpanel med VRED
- 4 Ugn
- 5 Förvaringslåda
- 6 Sockel

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i ugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till återförsäljaren – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunikontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emailjerade bakplåtar
- Proffsplåtar, dvs. perforerade och silikonbelagda aluminiumplåtar
- Super Clean långpanna och ugnsgaller, vilka är belagda med en smutsavvisande beläggning.
- Plastkniv, lämplig till att skära kakor med
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Stektermometer
- Bruksanvisning

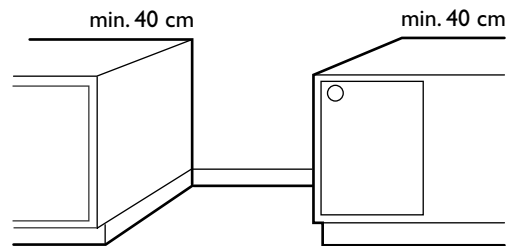
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldecor
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet



Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är in-skjuten på plats.

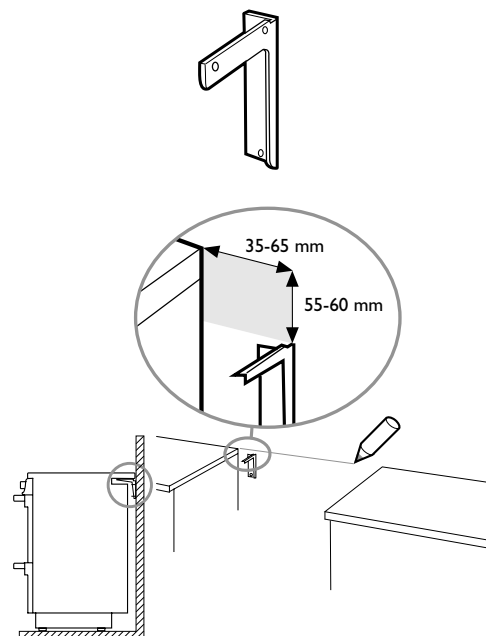
Innan du monterar tipskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 57.

SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

- 1 Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
- 2 Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tipskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmättet om du önskar centrera spisen.

- 3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tipskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

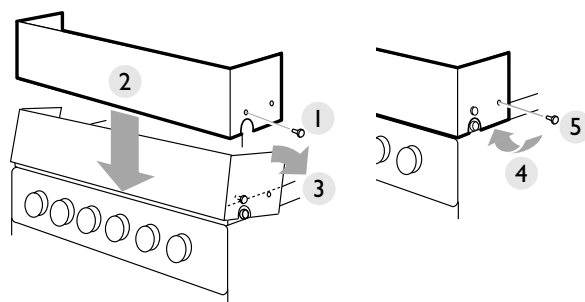


Kastrullskyddet (extra tillbehör)



Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

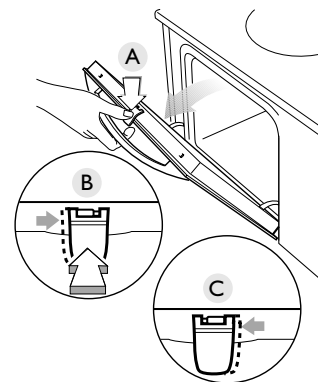
- 1 Tryck in propparna i de främre hålen.
- 2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
- 3 Vrid skyddet snett nedåt och
- 4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten
- 5 Lås med de bakre propparna.



Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

- A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.
- B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.
- C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL. Tänk på att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Även Super Clean-tillbehören ska diskas noggrant med hett vatten och diskmedel innan du använder dem första gången.

Ställ in klockan

När strömmen till spisen är ansluten, blinkar ett antal symboler tills dess att du ställt in tiden på klockan.

STÄLL IN TIDEN SÅ HÄR:

- 1 Symbolen **A** och 0:00 blinkar i informationsfönstret.
- 2 Tryck samtidigt på knapparna **↵** och **→**, släpp knapp **→** först, sen knapp **↵**, och ställ in tiden med hjälp av **+** eller **-**. Tiden ställs in i minuter. Symbolen **A** släcks.



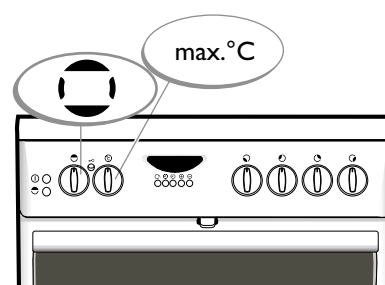
Bränn av ugnen



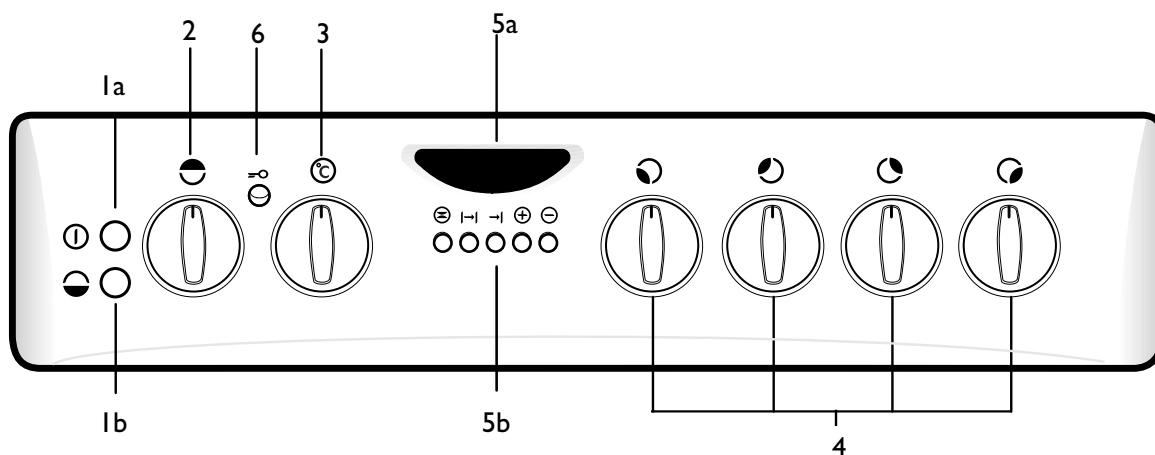
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången, måste du bränna av den. Gör så här:

- 1 Sätt på över/undervärme **☐** samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- 2 Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
- 3 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



- 1a Kontrollampa SPISEN
- 1b Termostatens kontrollampa UGNEN
- 2 Funktionsvred UGNEN
- 3 Termostatvred UGNEN
- 4 Vred till VÄRMEZONERNA
- 5a Informationsfönster
- 5b Knappar till KLOCKAN
- 6 Spislås

Kontrolllamporna

Kontrolllamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

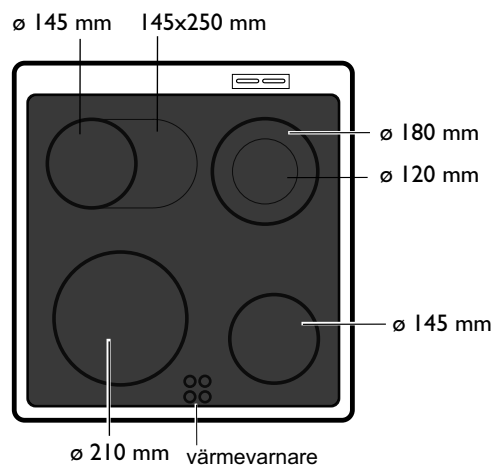
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

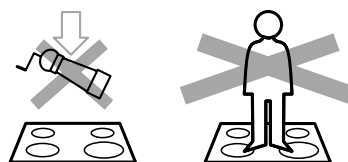
Du har möjlighet att ändra storleken på de två bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.

Den bakre vänstra zonen kan ej användas samtidigt med snabbstart eller varmluft, detta är en effektspärre för att förhindra överbelastning av elnätet.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturechocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.



Användning av hällen

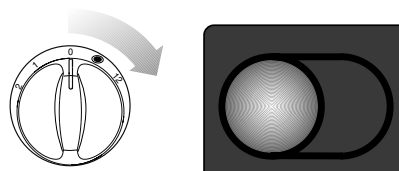


ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt socker innehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.


Vreden till värmezoner är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Gör så här när du vill använda de främre zonerna eller de bakre i liten storlek:

GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA HÄLLEN:

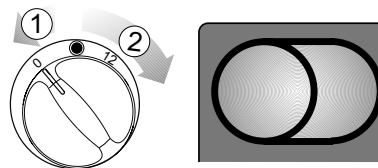
- 1 Vrid medurs fram till önskat läge på vredet till den zon du valt. Spisens röda kontrollampa tänds. Om du har en 230V spis kan du inte använda den bakre vänstra värmezonen och ugnens snabbstart samtidigt.
- 2 Nollställ vredet efter användning.



Gör så här när du vill använda de två bakre zonerna i stor storlek:

- 1 Vrid medurs förbi symbolen  efter siffran 12,
- 2 vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Nollställ vredet moturs efter användning.

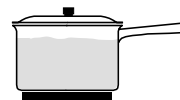
Du får pröva dig fram till det läge och den värmezonen som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här följer en liten vägledning (till rätt värmeläge):



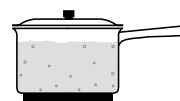
Kokning

Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på "vattenbubblorna" kan hjälpa dig att välja rätt läge:

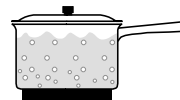
SVAG VÄRME: Sjudande vatten. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.



MEDELVÄRME: Småkokande vatten. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.



STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



Stekning

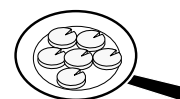
Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettets har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.



BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.



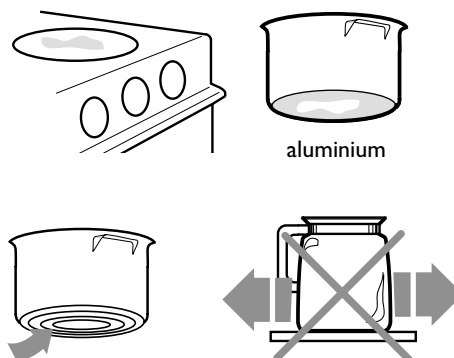
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettets blir lätt bränt.



Val av kastrull/stekpanna

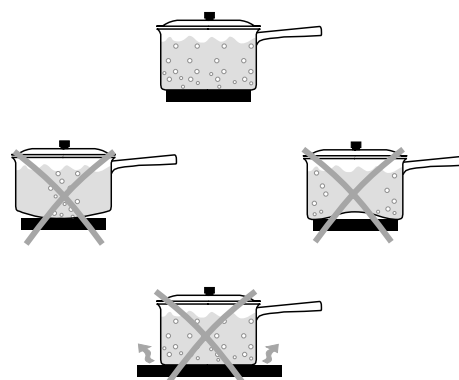
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlets botten. Kärlet med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

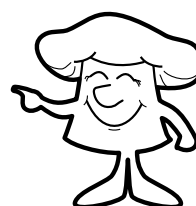
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärlet med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärlet och värmezonen.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmningen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.



Rengöring av hällen



Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
- 2 Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
- 3 Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



Rakbladsskrapan

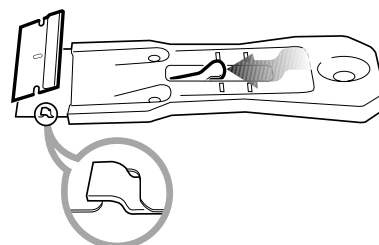


LÅT INTE BARN ANVÄNDA SKRAPAN.

Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

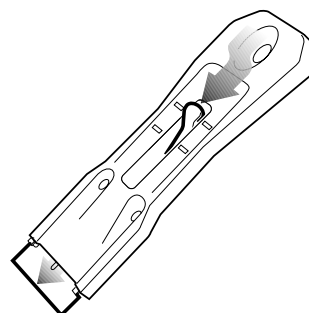
Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.

- 1 Tryck ner knappen på oversidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (SE BILD).
- 2 Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
- 3 ”Lås” bladet med skrapans flikar (SE BILD).
- 4 Tryck ner knappen hårt och drag den bakåt så långt det går.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

- 1 Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på oversidan av skrapan) framåt till ”stopp” (SE BILD). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
- 2 Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
- 3 Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
- 4 Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
- 5 Efter användning tryck ner knappen och drag den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



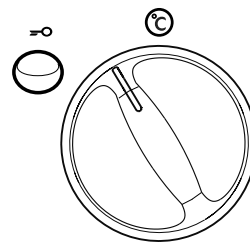
Säkerhetsfunktioner

Spislåset

Spislåset är inbyggt i ugnens termostadvred och har två säkerhetslägen. OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Välj om du vill använda låset med enkel- eller dubbelsäkerhet eller ingen alls.

ENKEL: Strömmen till håll och ugn är bruten när termostadvredet är inställt på OFF.

DUBBEL: Om du dessutom aktiverar låsknappen krävs det tvåhandsgrepp för att sätta på spisen. Då blir det ännu svårare för barn att ”använda” spisen.



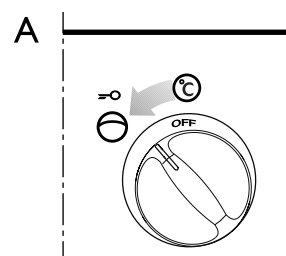
ENKEL-SÄKERHET

LÅS SPISEN SÅ HÄR (SE BILD A):

Vrid termostadvredet moturs till ”OFF”.

GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA SPISEN:

- 1 Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
- 2 Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)



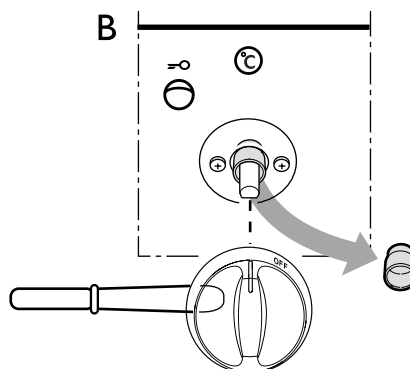
DUBBEL-SÄKERHET

Innan du använder låset med dubbel-säkerhet första gången måste du aktivera låsknappen

(SE BILD B):

- 1 Nollställ termostadvredet, m.a.o. se till att vredet står i läge klockan 12.
- 2 Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
- 3 Ta bort den röda hylsan.
- 4 Sätt tillbaka vredet ”nollställt”.

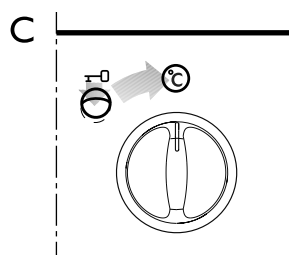
I fortsättningen behöver du bara vrida termostadvredet moturs till ”OFF” för att låsa spisen (SE BILD A).



GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA SPISEN

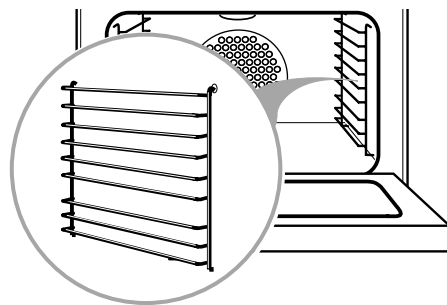
(SE BILD C):

- 1 Skjut låsknappen till vänster och
- 2 vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
- 3 Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)



Ugnen

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med sju falser. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.



Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontroll-lampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Du kan även ha enbart belysningen på, utan att någon av de andra funktionerna är igång.

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplat.

Varmluft

Yttre tak- och bottenelement, samt varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Varmluftsgrill

Inre takelement och varmluftsfläkt med omgivande varmluftsfläkt inkopplat.

Grill

Inre takelement inkopplat.

Gratinerer

Inre tak- och bottenelement är inkopplat. Kan även användas som snabbstart. Ställ då in en temperatur, när kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion

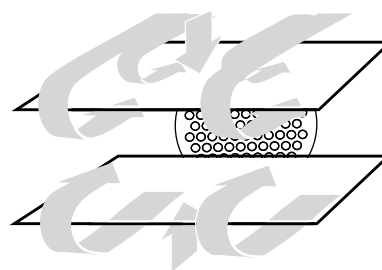
Lågtemperaturstekning

Lågtemperaturläge, max 125°C. Tak- och botten-element inkopplade med ugnseffekt 500W.

PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Yttre tak- och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugas in genom fläktgallret.


Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.




Klockans knappar

SYMBOLER I INFORMATIONSFÖNSTRET:

A Autosymbol

 Kokkärllsymbol

 Signalursymbol

KNAPPARNAS SYMBOLER:

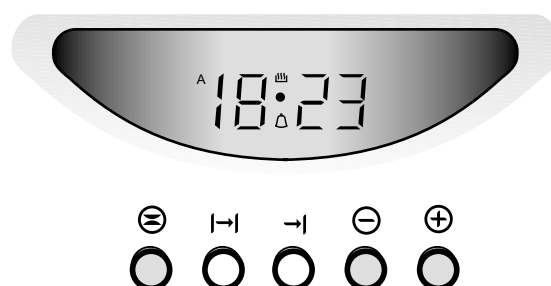
 Plus

 Minus

 Signalur









 Ugnstid




 Sluttid




Signaluret

Du kan med hjälp av signaluret ställa in tid från 1 minut upp till 23 tim och 59 min.

- 1 Tryck på . Tiden 0:00 visas. Om du inte ställt in tiden inom fem sekunder övergår den till "normaltid". Tryck då på  igen.
- 2 Ställ in tiden genom att trycka på  eller . Symbolen  visas nu i fönstret.
- 3 När inställd tid är uppnådd ljuder en signal och symbolen  slocknar i fönstret. Tryck på en av knapparna  eller  för att stänga av signalen.

För att ändra inställd tid, eller nollställa tiden, tryck på  eller . Efter ca fem sekunder övergår tidsinställningen för signaluret till klockan. För att se hur lång tid det är kvar på signaluret, tryck på .

ÄNDRING AV LJUDSIGNAL



Det finns tre olika ljudsignaler/nivåer. Om du vill ändra ljudsignal, tryck på  tills du hittat den du vill använda.



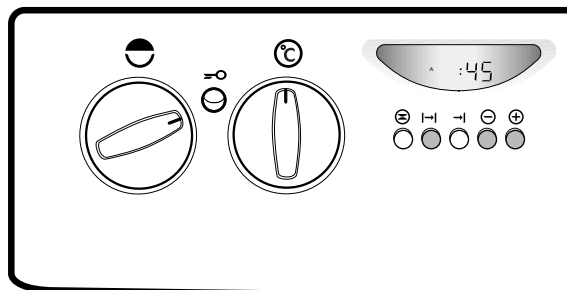
↔ Ugnstid

Med den här funktionen ställer du in hur lång tid du vill att maten ska vara i ugnen. Ugnen stängs av vid uppnådd tillagningstid.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT STÄLLA IN UGNSTIDEN:

- 1 Sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostadvredet till önskade lägen.
- 2 Tryck på ↔ och ställ in tiden med hjälp av ⊕ eller ⊖. Symbolerna **A** och  syns nu i informationsfönstret.
- 3 Ugnen startar omedelbart.
- 4 När inställd ugnstid är uppnådd blinkar symbolen **A**, symbolen  släcks och en signal hörs. Tryck samtidigt på knapparna ↔ och → för att stänga av signalen.
- 5 NOLLSTÄLL VREDEN.

Efter ca fem sekunder övergår tidsinställningen för ugnstiden till klockan. För att se hur lång tid det är kvar, tryck på ↔.





→ Sluttid

Här ställer du in den tid du vill att ugnen ska stängas av. Denna är en bra funktion om du:

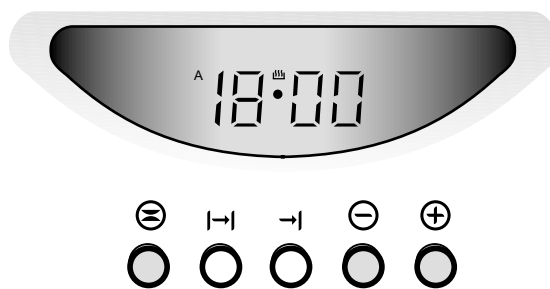
- behöver gå ifrån en stund och är rädd att maten/baket ska förstöras under tiden.
- vill utnyttja eftervärmen och spara energi.

Du ställer in maten i ugnen och när du ställt in önskad sluttid startar ugnen.

GÖR SÅ HÄR:

- 1 Sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostadvredet till önskade lägen.
- 2 Tryck på → och ställ in önskad sluttid med hjälp av ⊕ och ⊖. Symbolerna **A** och  syns nu i informationsfönstret.
- 3 Ugnen startar omedelbart.
- 4 När inställd sluttid är uppnådd blinkar symbolen **A**, symbolen  släcks och en signal hörs. Tryck samtidigt på knapparna ↔ och → för att stänga av signalen. Efter ca sju minuter upphör signalen automatiskt, om du inte manuellt har stängt av den.
- 5 NOLLSTÄLL VREDEN.

EXEMPEL: Klockan är 13:00. Du vill att maten ska bli klar kl. 13:45 (vilket är den inställda sluttiden). Tillagningstiden blir då 45 minuter.

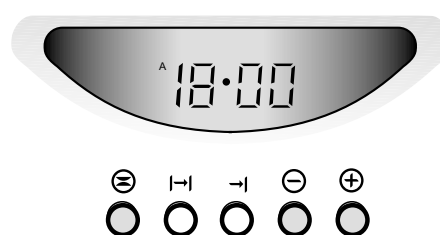
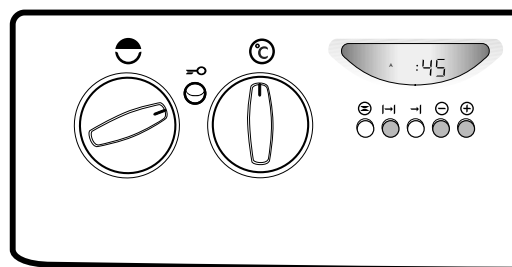


Ugnstid och sluttid

Vill du att maten ska vara färdig när du kommer hem? Sätt då in maten i ugnen och ställ in SLUTTIDEN plus den tid du vill att ugnen ska vara på, dvs. UGNSTIDEN. Maximal ugnstid är 10 timmar.

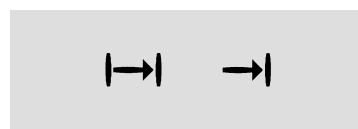
GÖR SÅ HÄR:

- 1 Placera den mat som ska tillagas i ugnen och sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostadvredet till önskade lägen.
- 2 Tryck på **I→** och ställ in önskad tillagningstid (t.ex 45 min) med hjälp av **+** och **-**. Symbolen **A** syns i informationsfönstret.
- 3 Tryck på **→|** för att ställa in önskad sluttid. Tidigast sluttid syns i fönstret.
- 4 Välj sluttid med hjälp av **+** och **-**. Symbolen **⏏** är nu släckt och tänds först när ugnen startar.
- 5 När tillagningstiden är slut bryts strömmen till ugnen. Symbolen **A** blinkar, symbolen **⏏** släcks och en signal ljuder. Tryck samtidigt på knapparna **I→** och **→|** för att stänga av signalen.
- 6 NOLLSTÄLL VREDEN.



Avbryta programmering

Om du behöver kan du avbryta en inprogrammering genom att samtidigt trycka på **I→** och **→|**. KOM IHÅG att stänga av ugnen vid avbruten programmering.



Praktisk användning



Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugsnbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, **HÅLL BARN UNDER UPSIKT**.

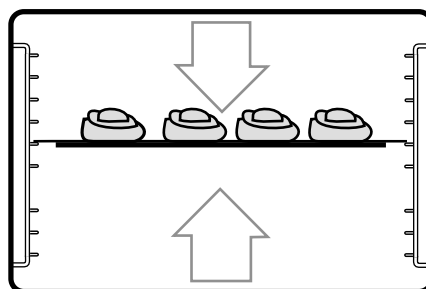
Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Proffsplåtarna är perforerade och silikonbehandlade. Använd dem för gräddning av bröd i varmluft. Om det finns risk att fett eller fyllning kan rinna ner genom hålen, placerar du bakverket i pappersformar. Proffsplåtarna kan med tiden ändra färg.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

🕒 Bakning

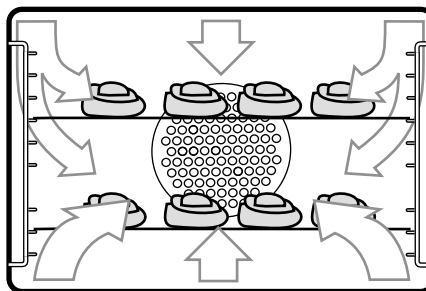
Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning.



🕒 Bakning med varmluft

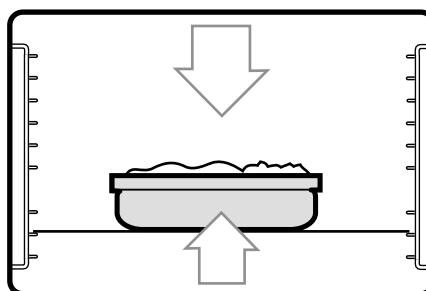
Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.

Blir resultatet inte som du tänkt dig? Läs "Praktiska Råd & Tips" på s. 64, så får du tips på lösningar till dina bakproblem.



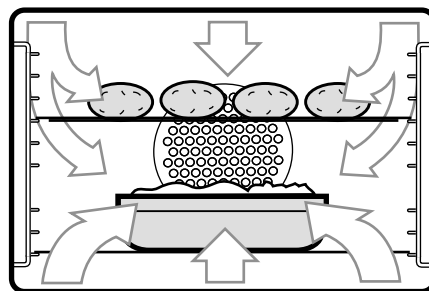
🕒 Matlagning

Följ tabellrekommendationerna.



🕒 Matlagning med varmluft

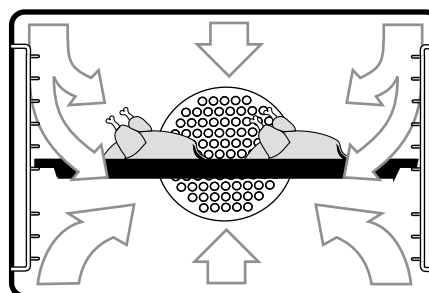
VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



🕒 Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnsäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.



Användning av stektermometern



Var aktsam så du inte bränner Dig på värmeslingan i taket, eller på ugnsstegen när Du ansluter eller lossar kontakten till stektermometern. Använd en stekhandske.

Stektermometern klarar av temperaturer mellan 0 och 99°C. Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen som skyddar termometeruttaget från smuts. Använd endast original stektermometer och se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.

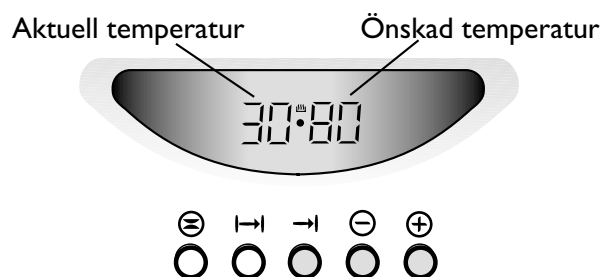
För bästa resultat måste spetsen på stektermometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

INSTÄLLNING

Gör så här när du vill använda stektermometern:

- 1 Anslut stektermometern till uttaget i ugnen.
- 2 80°C är den förinställda temperaturen. Du kan nu ställa in önskad temperatur med hjälp av ⊕ och ⊖. Aktuell temperatur och vald temperatur visas i informationsfönstret (SE BILD). I informationsfönstret kan du följa temperaturökningen i köttet.

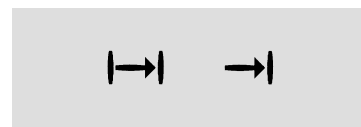


AVSTÄNGNING

När önskad temperatur i köttet är uppnådd ljuder en signal och ugnen stängs av.

- 1 Tryck samtidigt på knapparna ⇌ och → för att stänga av signalen. Efter ca sju minuter upphör signalen automatiskt, om du inte manuellt har stängt av den.
- 2 Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och stektermometer är varma.
- 3 Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

Ugnen fungerar igen först när stektermometern är borttagen. OBS! KOM IHÅG ATT NOLLSTÄLLA VREDEN!

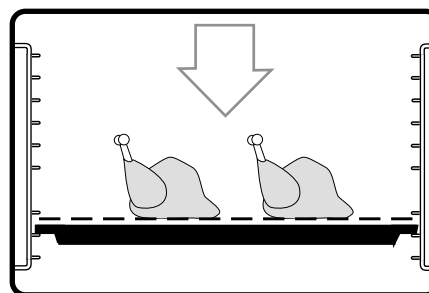


🔥 Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

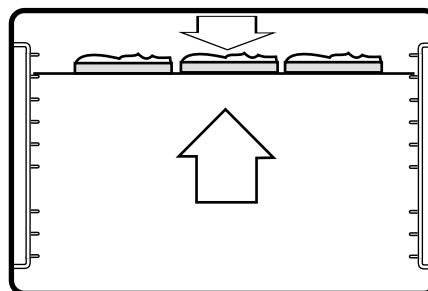
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbens-spjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på 🔥 och termostadvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



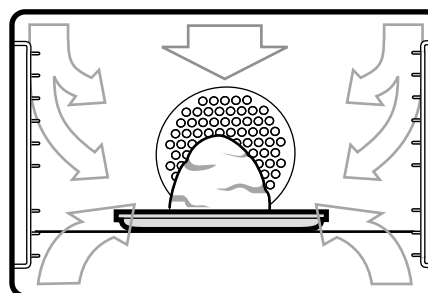
☺ Gratinerering (snabbstart)

Utmärkt vid färgsättning av gratänger och varma smörgåsar. Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca nio-tio minuter att värma upp ugnen till 200°C. Undvik snabbuppvärmning om du ska grädda småkakor eller maränger.



☺ Varmluftsgrill

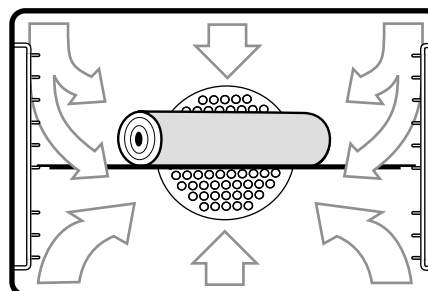
Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julsinka, som ska ha färg runt om.



⌚ Upptining

Ställ funktionsvredet på ⌚. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska termostadvredet vara nollställt.

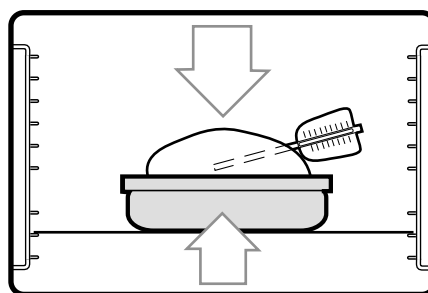
Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



☺ Lågtemperaturstekning, max 125°C.

Ställ funktionsvredet på ☺ och termostadvredet på önskad temperatur upp till max 125°C. Lågtemperaturstekning är användbart till mat som tål tillagning i låg temperatur under en längre tid, ca 4-5 timmar. Tänk på att det tar tid innan maten blir klar när du planerar din matlagning.

Stekar av nöt, fläsk, vilt och lamm kan med fördel tillagas under natten. Genom längre tillagningstid vid en lägre temperatur (100-125°C) blir köttet mörare. Köttet förlorar dessutom mindre i vikt än vid tillagning i högre temperatur. Använd gärna en stektermometer. Obs! Kött får aldrig tillagas i lägre temperatur än 100°C.



Rengöring och skötsel

Ugnen

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.


KATALYSEMALJEN



Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter.


Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

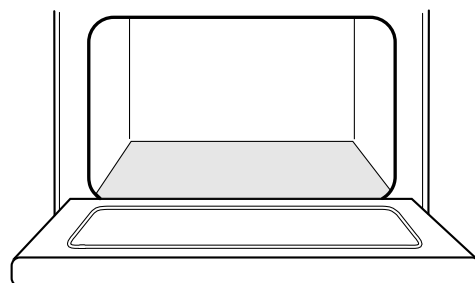
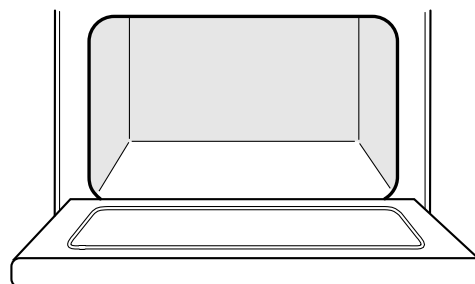
- 1 ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
- 2 Sätt därefter på  över/undervärme samt högsta temperatur.
- 3 Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

SLÄTA EMALJEN

Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

- 1 Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- 2 Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
- 3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och  över/undervärme i ca 10 minuter.
- 4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan

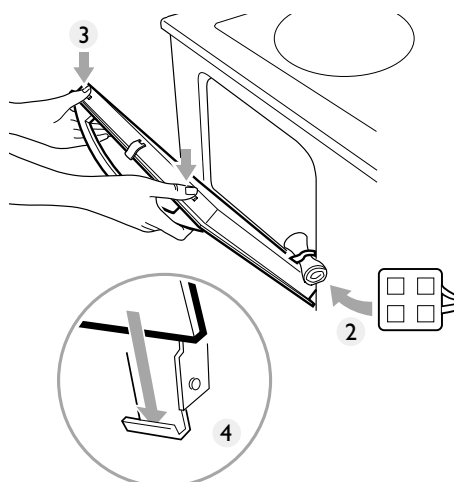
Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre ytemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring.

RENGÖRING MELLAN GLASEN



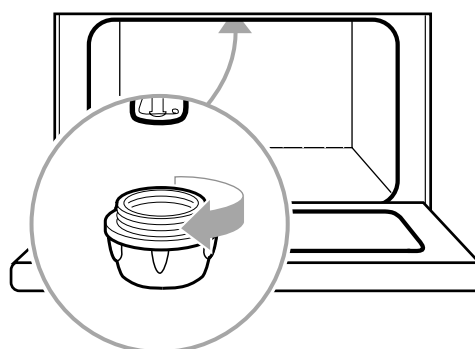
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
- 2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
- 3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
- 4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
- 5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
- 6 Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

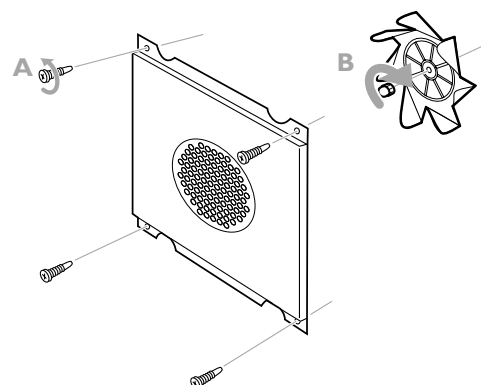
- 1 Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglaset (SE BILD).
- 3 Skruva ur den trasiga lampan.
- 4 Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14-sockel.
- 5 Återmontera skyddsglaset.



Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring. **VAR FÖRSIKTIG,** kanterna är vassa.

- 1 Se till att ugnen är avstängd och kall.
- 2 Skruva loss de fyra skruvarna A med en kryssmejsel och ta bort den bakre ugnsväggen.
- 3 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
- 4 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
- 5 Montera tillbaka delarna. Se till att skruvarna är ordentligt idragna.



Super Clean-tillbehören

Dessa tillbehör har en smutsavvisande beläggning och lång livslängd om de sköts på rätt sätt



OBS! Placera ej **SUPER CLEAN**-tillbehören på en het spishäll då de kan skadas.

Tillbehören tål en temperatur upp till 270°C.

Värm dem aldrig utan mat eller bakverk.

Diska tillbehören noggrant i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder dem första gången.

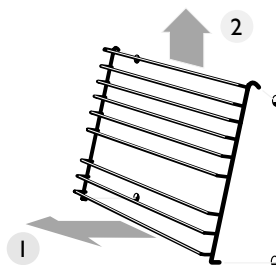
Följer du dessa råd och tips kommer dina **SUPER CLEAN**-tillbehör att hålla länge och förbli lätta att rengöra:

- Använd verktyg av plast eller trä istället för metall, som kan skada plåten.
- Tänk på att kärl med skrovlig botten kan skada tillbehören.
- Den medföljande plastkniven är lämplig till att skära mjuka kakor.
- Rengör tillbehören med en mjuk svamp eller diskborste i varmt vatten, eventuellt med handdiskmedel. Använd inte diskmaskin.
- Använd aldrig stålull eller vassa föremål vid rengöring.

Ugnstillbehören

Lossa stegen i det nedre främre hörnet (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stega och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

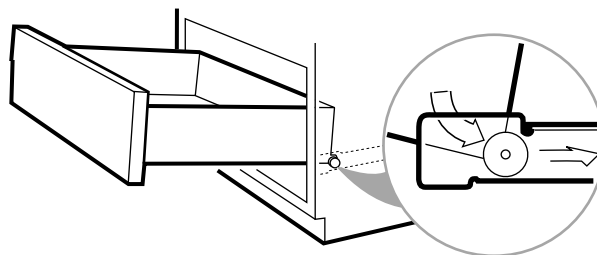
Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåtar).



Förvaringslådan

- 1 Töm lådan och dra ut den till "stopp".
- 2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
- 3 Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.



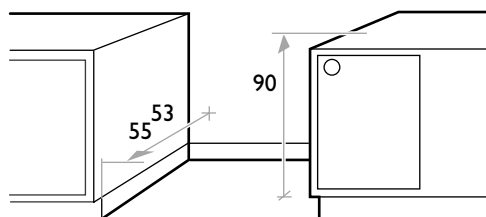
Installation



Ingrepp i spisen ska utföras av **BEHÖRIG FACK-MAN**. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. **ANVÄND HANDSKAR** vid förflyttning av spisen.

Spisen är 90 cm hög med ett sockeldjup på 53 cm, som du kan ändra (se nedan). Sockeldjupet mäter du från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högsåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

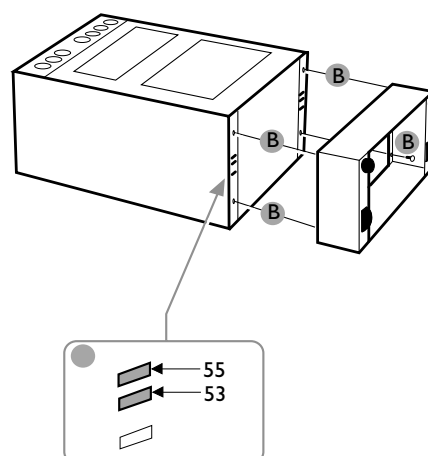
Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



Ändring av sockeldjup

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

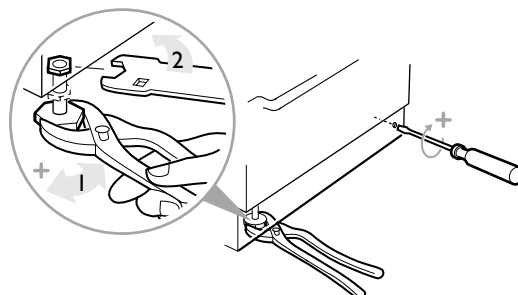
- 1 Lägga ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
- 2 Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort sockeln.
- 3 Välj läge 55 cm (SE BILD B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B.
- 4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fett ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen måste utföras av **BEHÖRIG FACK-MAN**. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras. Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.

Service



Ingrepp i spisen ska utföras av **BEHÖRIG FACK-MAN**. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, speciellt s. 64 och 65. Det kan löna sig.

Garanti

Spisen har i Finland två års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot!

Om du kontaktar service under garantitiden kan du själv få stå för kostnaden om servicebesöket var onödigt, eller du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

Konsumentkontakt

Ring 0200-2662 (0,1597 €/min (0,95 mk/min) + lna) om du har frågor om spisen eller dess användning. Konsumentråd-givaren kan också kontaktas via e-mail på carelux.fsh@electrolux.fi

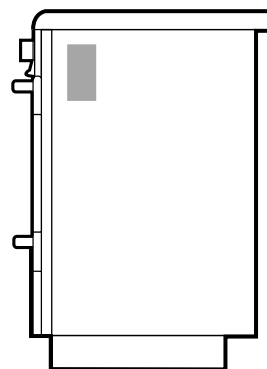
Service och reservdelar

Alla servicearbeten, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 (0,1597 €/min (0,95 mk/min) + lna), * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra klanderfria funktioner skall man vid reparationer använda endast originala reservdelar. För service ansvarar Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab - HUOLTOLUX, i Björneborg, tel. (02) 622 3300.

På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

QSG 6055

Bredd (mm): 597

Höjd vid leverans (mm): 900

Djup (mm): 595

Ugnsvolym (liter): 46

Total effekt
230V-spis (W): 9246








VÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra:	145/145x250	1100/2000
Bakre högra:	120/180	700/1700
Främre vänstra:	210	2300
Främre högra:	145	1200

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp.

UGNSLAMPAN har E-14 sockel, märkt 230-240V, 15W och 300°C.

Tabeller

Bakning

	°C 		Minuter 	°C 		Minuter 
Bondbröd	225	N	30 – 35	200–225	2 o 5	25 – 30
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	8 – 12	185–200	2 o 5	10 – 15
Hälskakor	200 – 225	M	10 – 15	185–200	2 o 5	15 – 20
Kuvertbröd	225 – 250	M	8 – 10	200	2 o 5	8 – 12
Limpor, lätta/formbröd	200 – 225	N	30 – 40	185–200	2 el.3	30 – 40
Limpor, tunga	175 – 200	N	50 – 60	165–185	2 el.3	50 – 60
Längder/kransar	200 – 225	N	15 – 20	185–200	2 o 5	15 – 20
Maränger	100 – 125	M	40 – 50			
Muffins	225	M	10 – 12	200	2 o 5	15 – 18
Mördegskakor	175 – 200	M	5 – 10	175–185	2 o 4	5 – 10
Pepparkakor	175	M	5 – 7	165–175	2 o 4	5 – 10
Rulltårta	225 – 250	M	5 – 7			
Scones	225 – 250	M	8 – 10	200–225	2 o 5	10 – 12
Sockerkakor, lätta	175	N	35 – 45			
Sockerkakor, tunga/fina	150 – 175	N	50 – 60	150	2 o 5	50 – 60
Tårtbotten	175 – 200	N	30 – 40	165–180	2 o 5	30 – 40

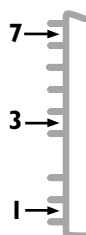
Placering i ugn

Ugnen har sju falser (SE BILD):









Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).

M = Mitten av ugnen (fals 3–4).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).








Grill & Matlagning

 Max 250°C vid grillning	 °C	 °C		 °C		 minuter	 °C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ö			5–7	
Bogbladsstek	175		N	160	2 el.3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ö			10	
Filé (fläsk, nötk, vilt)	175		N/M	160	2 el.3		55–60
Fisk							
– kokning	200		N	185	2 el.3		
– kokning i eget spad	100		N	100			
– stekning	200–225		N	200	2 el.3		
Fläskkarré	175		N	160	2 el.3		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö			12–15	
Fläskpannkaka	225		M	200	2 el.3		
Gratänger	225		N/M	200	2 o 5		
Grillkorv		250	Ö			5	
Hamburgare, fryst 100 g		250	Ö			8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö			15–20	
Kyckling	175		N/M	160–175	2 el.3		
Kyckling, halv *		200–225	N			40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M	200	2 o 5		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	175	2 el.3		
Omeletter	200–225		M				
Piroger	225		M	200	2 o 5		
Pizza	250		M	225	2 o 5		
Potatis, bakad	225		M	185–200	2 o 5		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	185–200	2 o 5		
Revbensspjäll*	175	200–225	N	160–175	2 o 5		
Rostbiff	125		N	125	2 el.3		55–60
Skinka, färsk	175		N	160	2 el.3		70
Stek (nötk)	125		N	125	2 el.3		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	160	2 el.3		70–75
Strömmingsflundra	225		M	200	2 o 5		
Suffléer	175–200		M				

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.

Lågtemperaturstekning

	°C 	°C 		°C 
Filé (fläsk)	175	125	N/M	75
Filé (nöt, vilt)	175	100	N/M	60-85
Fläskkarré	175	100	N	80-85
Rost stek (nöt)	125	100	N	65-70
Skinka, färsk		125	N	75
Yttre stek av nöt	125	100	N	70-75

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.</i>	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrstjäst se anvisning på förpackning.
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.</i>	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
<i>Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.</i>	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
<i>Bakverk/maträtter blir ljusa.</i>	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
<i>Spisen får ingen ström</i>	Kontrollera följande: <ul style="list-style-type: none"> • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
<i>Spisen fungerar inte</i>	Kontrollera att spislåset inte är i funktion (se s. 45)
<i>Det tar lång tid att koka/steka</i>	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 43)
<i>Ugnsbelysningen fungerar inte</i>	Byt trasig lampa (se s. 55)
<i>Luckspärren fungerar inte</i>	Sätt spärren i funktion (se s. 38)
<i>Stektermometern fungerar inte</i>	Kontrollera att stektermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 51)
<i>Klockan går fel eller inte alls</i>	Ställ in rätt tid (se s. 39)
<i>Signaluret fungerar inte</i>	Programmera in en tid (se s. 47)

Skrotning



- 1 Lossa spisen från vägguttaget.
- 2 Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
- 3 Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Husqvarna Hushållsprodukter/ Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab-HUSQVARNA
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se / carelux.fsh@notes.electrolux.fi www.husqvarna.com



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.